

dal 1971

MENÙ GALLO D'ORO

Lampedusa

Via V. Emanuele 43 Lampedusa 92031 AG

TRATTORIA

Gallo 
D'Oro

Lampedusa



PIZZERIA



0922 97 56 55

339 56 45 336

334 91 65 537



GALLO D'ORO

LA TRATTORIA DAL 1971

ANTIPASTI

INSALATA DI POLPO 12 €

POLPO BOLLITO, PATATE LESSE, GIARDINIERA, OLIO EVO, SALE, PEPE E PREZZEMOLO.

CARPACCIO MISTO DI PESCE AFFUMICATO 14 €

MISTO DI P. SPADA E TONNO AFFUMICATI, RUCOLA, OLIO EVO, PEPE E PREZZEMOLO.

TONNO CON CIPOLLATA ALL'AGRODOLCE 10 €

MEDAGLIONI DI TONNO, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE, SALE, PEPE E PREZZEMOLO

POLPETTE DI PESCE 12 €

BRUSCHETTONE TOSTATO, POLPETTE DI PESCE, SUGO DI POMODORO E PECORINO RATTATO...

ROAST BEEF DI TONNO ALLE ERBE AROMATICHE 14 €

ROAST BEEF DI TONNO CON RUCOLA, DATTERINI ROSSI E MARMELLATA DI CIPOLLE ROSSE.

IMPEPATA O ZUPPA DI COLZE CON CROSTINI DI PANE 13 €

BRUSCHETTE MISTE DI MARE 12 €

NR. 3 BRUSCHETTE CON : DATTERINO ROSSO, ACCIUGA E BURRATA, CREMA DI CIPOLLE E ROAST BEEF DI TONNO, PESCE SPADA AFFUMICATO CON MARMELLATA DI ARANCE.

MISTO DI SALUMI E FORMAGGI VARI 14 €

PRIMO SALE AL PEPE NERO, AL PISTACCHIO, CACIOCAVALLO STAGIONATO, SALAME, PROSCIUTTO COTTO, CRUDO, MORTADELLA.....

MISTO CALDO FRITTO 10 €

PATATINE, CROCCHETTE, PANNELLE, ARANCINETTE.

PRIMI

SCIALATIELLI FRESCHI ALLO SCOGLIO 20 €

OLIO EVO ALL'AGLIO, DATTERINO, CALAMARO, SEPIA, POLPO, GAMBERETTI, COZZE, VONGOLE E PREZZEMOLO.

PACCHERI FRESCI CON GAMBERO E PISTACCHI. 20 €

OLIO EVO ALL'AGLIO, GAMBERO ROSSO DI MAZZARA, PESTO DI PISTACCHIO, DATTERINO CONFIT E POLVERE DI PISTACCHIO.

BUSIATE FRESCHE ALL' UOVO DI RICCIOLA E BOTTARGA. 16 €

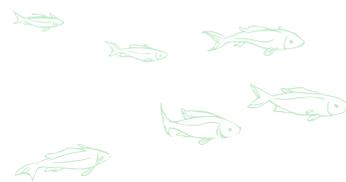
OLIO EVO ALL'AGLIO, CIPOLLA, DATTERINI ROSSI, UOVO DI RICCIOLA, GRATTUGGIATA DI BOTTARGA DI RICCIOLA, E PREZZEMOLO.

BUSIATE FRESCHE MARE NOSTRUM. 16 €

OLIO EVO ALL'AGLIO, MEDAGLIONI DI TONNO FRESCO, DATTERINI ROSSI E GIALLI, CAPPERI DI LINOSA, OLIVE VERDI, CARPACCIO DI TONNO E BASILICO.

ESIGENZE
PARTICOLARI?

Chiedi al nostro staff,
sapranno accontentare
anche te.



I SECONDI A BASE DI PESCE

INVOLTINI DI PESCE SPADA 16 €

OLIO EVO ALL'AGLIO, PESCE SPADA, CREMA DI MELANZANE E CIPOLLA, PRIMOSALE, POMODORI SECCHI, PANE PROFUMATO AGLI AGRUMI PER LA GRATINATURA

CALAMARO PANATO AL FORNO 18 €

PANE PROFUMATO AGLI AGRUMI PER LA GRATINATURA

CALAMARO ALLA GRIGLIA 18 €

TRANCI DI PESCE ALLA GRIGLIA: 20 €

PESCE SPADA, TONNO, RICCIOLA E CERNIA.

FRITTO DI CALAMARI 18 €

COTOLETTA DI PESCE SPADA 16 €

FRITTURA MISTA DI PESCE 25 €

TONNO AL SESAMO 20 €

GRIGLIATA MISTA DI PESCE 30 €

TRANCI DI PESCE GRATINATI AL FORNO: 20 €

PESCE SPADA, RICCIOLA E CERNIA.

FILETTO DI DENTICE IN CROSTA DI PATATE GRATINATA AL FORNO 20 €

FILETTO DI DENTICE, SALE, OLIO EVO, PEPE, PREZZEMOLO, PATATE A FETTE E PANE PROFUMATO PER LA GRATINATURA.

PESCE DEL GIORNO A PORZIONE 6 € all'etto

TUTTO IL PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA "OPPURE" A RICHIESTA ALLA SANVISENTE, IN UMIDO CON OLIO EVO ALL'AGLIO, DATTERINO ROSSO, CAPPERI DI LINOSA, OLIVE VERDI, ORIGANO E BASILICO.

GAMBERI ROSSI DI PRIMA SCELTA ALLA GRIGLIA 12 € all'etto

SCAMPONI DI PRIMA SCELTA ALLA GRIGLIA 12 € all'etto

CONTORNI

I SECONDI A BASE DI CARNE

HAMBURGER DI SCOTTONA 220 GR. 16 €

ANGUS 20 €

GRIGLIATA MISTA DI CARNE 20 €

COTOLETTA DI POLLO 12 €

PATATINE FRITTE 5 €

CROCCHETTE 5 €

CAPONATA 8 €

VERDURE MISTE AL FORNO 5 €

INSALATA MISTA 5 €



PIZZERIA GALLO D'ORO

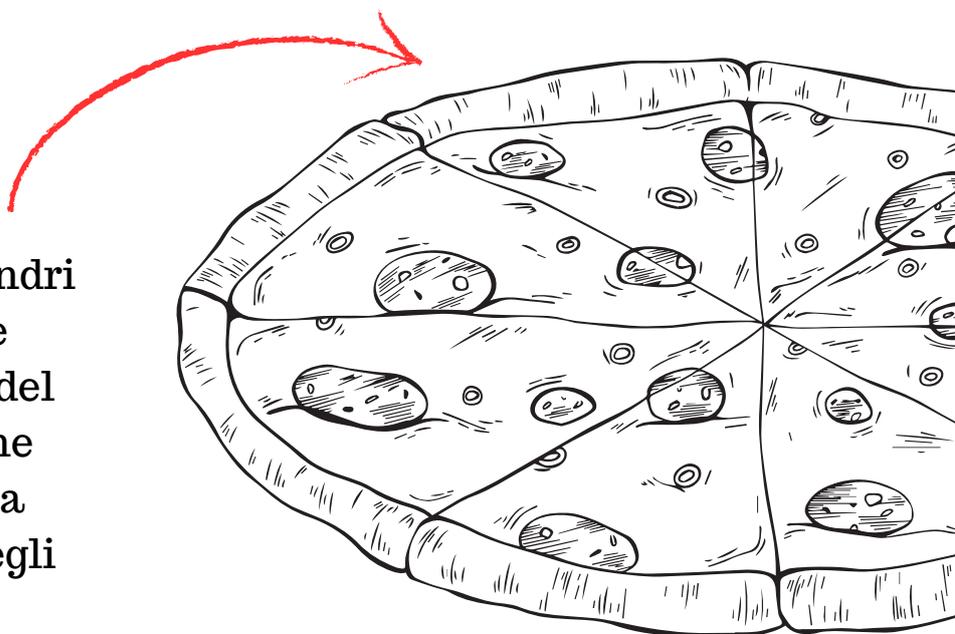
LA PIZZA
ESAGERATAMENTE

LA NOSTRA È UNA PIZZA CHE SI
FA TRATTAR BENE.

Farina di grano tenero,
parzialmente da grano
germogliato.

La macinazione dolce a cilindri
permette di rispettare le
caratteristiche sensoriali del
cereale. La germogliazione
controllata, permette una
fermentazione ottimale degli
impasti, garantendo
l'ottenimento di prodotti
friabili, leggeri e in cui l'aroma
del frumento viene esaltato.

Il risultato è una pizza senza
compromessi di gusto,
leggerezza e digeribilità.



CLASSICHE

MARINARA 6 €

POMODORO, AGLIO, ACCIUCHE, ORIGANO, OLIO EVO E BASILICO.

MARGHERITA 6 €

POMODORO, FIORDILATTE, ORIGANO, OLIO EVO E BASILICO.

ROMANA 7 €

POMODORO, FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO E ORIGANO.

POCARUSU 7 €

POMODORO, FIORDILATTE, WURSTEL E PATATINE.

DIAVOLA 8 €

POMODORO, FIORDILATTE, SALAME PICCANTE E ORIGANO.

QUATTRO FORMAGGI 8 €

FIORDILATTE, PARMIGIANO STAGIONATO, EMMENTHAL E GONGORZOLA.

CAPRICCIOSA 10 €

POMODORO, FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO, CREMA DI CARCIOFI, OUVO SODO, OLIVE E WURSTEL E FUNGHI CHIODINI.

LE GOLOSE

DONNA SOFIA 10 €

FIORDILATTE, SALSICCIA E FRIARIELLI

LA FRESCA 10 €

BASE FOCACCIA, DATTERINI ROSSI, CAPPERI, ORIGANO, BUFALINE E BASILICO.

LUNEDI' PENSADDIV 12 €

CREMA DI PISTACCHIO, MORTADELLA, STRACCIATELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO E BASILICO.

VILLERÈCCIA 14 €

POMODORO, FIORDILATTE, "PROSCIUTTO CRUDO O BRESAOLA" RUCOLA, BUFALINE E SCAGLIE DI PARMIGIANO.

GALLO 71 18 €

CREMA DI DATTERINO GIALLO, FIORDILATTE, RUCOLA FRESCA, ROAST BEEF DI TONNO, SALMORIGLIO.

SACCALLEVA 18 €

CREMA DI ZUCCHINE, STRTACCIATELLA, GAMBERO ROSSO DI MAZZARA E GRANELLA DI PISTACCHIO.



DOLCI E FRUTTA

5 €

CANNOLO SICILIANO, CASSATA SICILIANA, RAVIOLI CALDI DELLA NONNA, RUSTICA ALLA RICOTTA, RUSTICA ALLA FRUTTA, TORTINO DAL CUORE CALDO.

FRUTTA DI STAGIONE:

BEVANDE

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE DA CL. 100 3 €
ACQUA NATURALE / FRIZZANTE DA CL. 50 1,5 €

SCHWEPPER TONIC DA CL. 18 3 €
SCHWEPPER LIMONE DA CL. 18 3 €
FANTA DA CL. 33 3 €
COCA COLA DA CL. 33 3 €
COCA COLA ZERO DA CL. 33 3 €
SPRITE DA CL. 33 3 €
RED BULL 3 €

TE' ALLA PESCA DA CL. 33 3 €
TE' AL LIMONE DA CL. 33 3 €
ORANSODA DA CL. 33 3 €
LEMONSODA DA CL. 33 3 €
CHINOTTO 3 €

BIRRA ALLA SPINA

WIEZE PILS PICCOLA / MEDIA / 3 € 5 €
ORFRUMER PICCOLA / MEDIA / 3 € 5 €

BIRRA IN BOTTIGLIA

DELLO STRETTO LAGER DA CL. 33 3 €
MESSINA CRISTALLI DI SALE DA CL. 33 4 €
ICHNUSA DA CL. 33 4 €
PERONI DA CL. 33 3 €
SEMEDORATO DA CL. 33 3 €
CERES DA CL. 33 4 €
TENNENT'S DA CL. 33 5 €
CORONA DA CL. 33 5 €





VINO ALLA SPINA

VINO BIANCO
FRIZZANTE

CALICE - CARAFFA 1 LT

3 €

10 €

VINO IN BOTTIGLIA

AZIENDA CUFFARO

GIUVANNI CATARRATTO DA CL. 75	22 €
LILIANNE ROSÈ DI NERO D'AVOLA DA CL. 75	22 €
EUPHRASIA INZOLIA DA CL. 75	22 €
ANNETTE FRIZZANTE DA CL. 75	24 €
DONNA DI ROSA SPUMANTE BRUT ROSA DI NERO D'AVOLA METODO MARTINOTTI DA CL. 75	35 €
SARU ROSSO NERO D'AVOLA DA CL. 75	23 €

LINEA COLOMBA BIANCA

RESILIENSE GRILLO DA CL. 75	18 €
RESILIENSE INZOLIA DA CL. 750	18 €
LAVI BLANCK DE NOIR METODO CHARMAT DA CL. 75	20 €
LAVI ROSÈ NERO D'AVOLA METODO CHARMAT DA CL. 75	20 €
LAVI GRILLO METODO CHARMAT DA CL. 75	20 €
LAVI CHARDONNAY NATURE METODO CHARMAT DA CL. 75	20 €

TENUTE ORESTIADI BIANCHI

INZOLIA DA CL. 75	18 €
GRILLO DA CL. 75	18 €
CHARDONNAY DA CL. 75	18 €

TENUTE ORESTIADI ROSSI

NERO D'AVOLA DA CL. 75	20 €
NERELLO MASCALESE DA CL. 75	20 €
SIRAH DA CL. 75	20 €

BAGLIO ORO

ZAFARÀ CATARRATTO DA CL. 75	23 €
-----------------------------	------

PIETRA CAVA

BACC'AURI CHARDONNAY DA CL. 75	23 €
--------------------------------	------

AUGUSTALI

IL SUOLO CATARRATTO DA CL. 75

30 €

CRISTO DI CAMPO BELLO

ADENZIA GRILLO INZOLIA DA CL. 75

30 €

LA LUCI GRILLO DA CL. 75

36 €

OTTO VENTI

LUCIDA FOLLIA METODO CHARMAT DA CL. 75

33 €

MANDRAROSSA

CHARDONNAY DA CL. 75

20 €

GRILLO DA CL. 75

20 €

GRECANICO DA CL. 75

20 €

PLANETA

LA SEGRETA DA CL. 37,5

10 €

CANTINE FAZIO

CARIZZA INZOLIA DA CL. 75

24 €

DIAMANTI GRILLO DA CL. 750

24 €

AMIRA NERO D'AVOLA DA CL. 75

26 €

BUTIRAH SIRAH DA CL. 75

28 €

SURYA NERO D'AVOLA DA CL. 75

20 €

sede legale: via Ludovico Ariosto 2

Via V.Emanuele 43 - 47

Lampedusa 92031 AG

0922 97 56 55 - 339 56 45 336

- 334 91 65 537

DOVE ACQUISTARE IL TUO SOUVENIR COCCIU D'AMURI

Tel. 0922 62 89 77
Cell. 334 91 65 537

P.Iva: 02923830844

