



MENU

# UN PÒ DI NOI

La storia dell'**Osteria il Gallo** risale all'anno 1995 quando, la mia famiglia, acquista l'immobile e vi crea un ristorante di pesce molto noto ai tempi. Al raggiungimento dell'età pensionabile, Vittorio e Camilla, i miei genitori, mi cedono l'attività e, piena di energia, comincio a pensare a qualche novità...

È così che nel 2003 decido di creare ed importare a Rimini la ormai famosa "**Pizza al Metro**"!

Forte di un'esperienza trentennale tramandata dai miei genitori, abbino il saper fare, i rituali e le regole codificate all'arte della pizza alla passione e all'amore per la cucina, perché si sa: *per dare vita ad "un'opera culinaria" è necessaria una certa filosofia di vita e nobiltà d'animo.*

Per i miei clienti scelgo solo prodotti di qualità e certificati con D.O.C, D.O.P e I.G.P. Coccolo anche i palati più esigenti con **partner selezionati** per la fornitura dei salumi; per gli Hamburger, l'azienda *Gourmet Burger* e per la fornitura di carne, produttori locali certificati.

Una cucina tradizionale rivisitata in chiave moderna. Portate apparentemente semplici, ma ricercate nei minimi dettagli. Gli amanti della cucina genuina potranno gustare la bontà tipica del ristorante km0, con prodotti selezionati e freschissimi. La nostra Pizza al Metro è un mix di sapori, abbinamenti e gusti che vi conquisterà al primo boccone, per un momento di gusto... indimenticabile!

Buona degustazione,  
Silvia











## PIZZE CLASSICHE

**MEZZO METRO MARGHERITA €19.00**

**MEZZO METRO FARCITO €25.00**

Due farciture a scelta

**1 METRO MARGHERITA €26.50**

**1 METRO FARCITO €36.50**

Tre farciture a scelta



## PIZZE SPECIALI

**MEZZO METRO MARINARA €16.00**

**MEZZO METRO FORNARINA €21.00**  
**CON PROSCIUTTO CRUDO**







# I NOSTRI INGREDIENTI SPECIALI

## **MOZZARELLA:**

Fior di latte Centrale del latte di Bressanone

## **MOZZARELLA DI BUFALA:**

D.O.P. campana

## **PROSCIUTTO CRUDO:**

Stagionato 24 mesi DOP

## **SPECK:**

Affumicato e stagionato macelleria *Trentine*

## **PROSCIUTTO COTTO:**

Alta qualità, *filiere italiana controllata*

## **SALAME PICCANTE:**

Ventricina piccante

## **WURSTEL:**

Macelleria *Trentine*

## **VERDURE:**

Verdure fresche lavorate da noi

## **FUNGHI:** Freschi

## **TONNO:** *Amati*

## **STRACCHINO**

## **SALSICCIA**

## **ACCIUGHE:** del Cantabrico

## **CAPPERI:** di Pantelleria

## GLI INGREDIENTI CONTANO!

L'Osteria sceglie per i suoi clienti solo prodotti di qualità e certificati con D.O.C, D.O.P. e I.G.P.

Mentre per le materie prime di stagione abbiamo i prodotti freschi dell'azienda di famiglia

*"Agriturismo Il Vigneto"* del fratello Luigi.

Per i prodotti caseari ci affidiamo ai prodotti di alta qualità *Centrale del latte di Bressanone*.





# FARCITURE

## MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella fior di latte

## NAPOLI

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi

## 4 STAGIONI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia, carciofi, funghi

## VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, radicchio, patate

## 4 FORMAGGI

Stracchino, mozzarella, scamorza, gorgonzola

## BUFALA E PENDOLINI

Bufala D.O.P., pendolini

## SPECK E RUCOLA

Pomodoro, mozzarella, speck, rucola

## SALAME PICCANTE

Pomodoro, mozzarella, ventricina piccante

## WURSTEL

Pomodoro, mozzarella, wurstel

## PROSCIUTTO CRUDO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

## PROSCIUTTO COTTO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

## TONNO E CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

## MELANZANE E GRANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana

## STRACCHINO E RUCOLA

Pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola

## SALSICCIA E PATATE

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate

## PORCINI E RUCOLA

Pomodoro, mozzarella, porcini, rucola

## SALSICCIA E FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi

## CRUDO, RUCOLA E GRANA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, grana

## SPECIALITÀ

Pomodoro, scamorza, porcini, radicchio, patate, speck

**Se non trovi la tua farcitura preferita, non esitare a chiedere! Abbiamo una vasta gamma di ingredienti a tua disposizione.**





# ANTIPASTI

## **AFFETTATI**

**€15.00**

Crudo di mora romagnola stagionatura 18-23 *Presidio Slow Food*, salame stagionato, rustichello romagnolo *Presidio Slow Food*, prosciutto cotto *filiere italiana controllata*, prosciutto razza suina autoctona della Romagna

## **CROSTINI**

**€12.00**

Pane tipo pugliese, verdure, mozzarella, salsiccia, rustichello romagnolo

## **ANTIPASTO DELLA CASA**

**€23.00**

Affettati, crostini, formaggio *Centrale del Latte di Bressanone*









## PRIMI PIATTI

**STROZZAPRETI FUNGHI E SALSICCIA** € 9.00

Salsiccia, funghi champignon e porcini, pendolini, prezzemolo, panna

**RAVIOLACCI ALLE PRIMIZIE DI STAGIONE** € 9.00

Verdure di stagione del nostro orto

**GNOCCHI ALLE VERDURE** € 9.00

Verdure di stagione del nostro orto

**TAGLIATELLE AL RAGÙ** € 9.00

Carne macinata, pomodoro, sedano, carote, cipolla, olio extravergine, sale e pepe

**TORTELLINI PASTICCIATI** €10.00

Ragù e panna









## SECONDI

**FILETTO ALLA GRIGLIA** €25.00

Bovino razza chianina *filiere italiana controllata*

**FILETTO AI PORCINI** €25.00

Bovino razza chianina *filiere italiana controllata*

**TAGLIATA RUCOLA E GRANA** €25.00

Bovino razza chianina *filiere italiana controllata*

**TAGLIATA SALE GROSSO DI CERVIA E ROSMARINO** €25.00

Bovino razza chianina *filiere italiana controllata*

**COTOLETTA CON PATATE FRITTE** €12.00

Cotoletta di tacchino allevato a terra *filiere italiana controllata*



## BURGER

**BIG BURGER** €13.00

Hamburger di bovino azienda *Gourmet Burger*,  
pomodoro, insalata, formaggio Leerdammer

**VEGETARIANO** €11.00

Zucchine, melanzane, radicchio, scamorza affumicata









## INSALATE

### MISTA

Insalata verde, pomodori, carote

€ 4.00

### CAPRESE

Pomodori a fette, mozzarella di bufala D.O.P., origano, basilico

€11.00

### INSALATONA

Tonno, insalata verde, rucola, pendolini, olive, mozzarella, mais, uovo sodo

€11.00



## CONTORNI

### PATATE FRITTE

€ 4.00

### VERDURE ALLA GRIGLIA

Melanzane, zucchine, radicchio, funghi, pomodoro

€ 6.00

### PATATE AL FORNO

€ 5.00











# DOLCI FATTI IN CASA

**PANNA COTTA** € 5.00

*Panna Centrale del latte di Bressanone, zucchero, colla di pesce*

**SEMIFREDDO DELLA CASA** € 6.00

*Uova, zucchero, panna Centrale del latte di Bressanone*

**MASCARPONE** € 6.00

*Mascarpone Centrale del latte di Bressanone, uova, zucchero, panna*

**TIRAMISÙ** € 6.50

*Mascarpone Centrale del latte di Bressanone, savoiardi, caffè, panna, zucchero, uova*

**TORTINO AL CIOCCOLATO** € 6.50

*Uova, zucchero, farina, cioccolato fondente Lindt, burro*

**SORBETTO LIMONE E CAFFÈ** € 3.50

*Gelato al limone, caffè*

**TARTUFO BIANCO, NERO, PISTACCHIO** € 6.00

*Pasticceria artigianale*









## BIRRE IN BOTTIGLIA

**WEISS BIER BOTTIGLIA 50 CL. € 6.00**

**BIRRA ARTIGIANALE ROSSA € 7.00**

**BIRRA ARTIGIANALE IPA € 7.00**

**BIRRA ARTIGIANALE BIONDA € 7.00**



## BIRRE ALLA SPINA

**PILS**

Piccola / Media / 1 LT.

**€4.50 / €6.00 / €12.00**

**HELLES OPPURE BIRRA NON FILTRATA**

Piccola / Media / 1 LT.

**€5.00 / €6.50 / €13.00**









**BAR**

**ACQUA MINERALE BOTTIGLIA 75 CL. € 2.50**

**VINO DELLA CASA BIANCO FRIZZANTE**  
1 LT. / MEZZO LT. / 1 QUARTO DI LT. **€ 11.00 / €5.50 / €3.50**

**VINO ROSSO BOTTIGLIA**  
75 CL / MEZZO LT. / 1 QUARTO DI LT. **€12.00 / €6.00 / €4.00**

**COCA COLA ALLA SPINA**  
PICCOLA / MEDIA **€4.00 / €4.50**

**COCA COLA BOTTIGLIA DI VETRO**  
33 CL. / 1LT. **€4.50 / €8.50**

**COCA COLA ZERO BOTTIGLIA DI VETRO**  
33 CL. **€4.50**

**GAZZOSA/ARANCIATA/CHINOTTO BOTTIGLIA DI VETRO**  
33 CL. **€5.00**

**THE FREDDO LIMONE E PESCA**  
33 CL. **€5.00**







## CAFFÈ - AMARI

CAFFÈ	€ 2.00
CAFFÈ CORRETTO	€ 3.00
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 2.50
CAFFÈ D'ORZO	€ 2.50
AMARI	€ 4.00
GRAPPE	€ 5.00
RUM / WHISKY	€ 7.00
LIMONCELLO / LIQUIRIZIA	€ 2.50
LIMONCELLO BOTTIGLIETTA	€ 8.00
LIQUIRIZIA BOTTIGLIETTA	€ 9.00

COPERTO €2.00



 **INFORMATIVA ALLA CLIENTELA INERENTE  
LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI  
O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI**  
**Ai sensi del reg. (UE) 1169/2011**

Si informano i gentili clienti che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati presso questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni (come ingredienti o tracce) derivanti dal processo produttivo.

**ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**  
**(allegato rag. use/zen)**

**Cereali contenenti glutine**

(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.

**Crostacei** e prodotti derivati.

**Uova** e prodotti derivati.

**Pesce** e prodotti derivati.

**Arachidi** e prodotti derivati.

**Soia** e prodotti derivati.

**Latte** e prodotti derivati, incluso lattosio.

**Frutta a guscio** (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati).

**Sedano** e prodotti derivati.

**Senape** e prodotti derivati.

**Semi di sesamo** e prodotti derivati.

**Anidride solforosa e solfiti** (possibilmente contenuti nei vini).

**Lupini** e prodotti derivati.

**Molluschi** e prodotti derivati.



**Si invita i gentili ospiti allergici o intolleranti a una o più sostanze sopraindicate a segnalare le proprie necessità al personale e a chiedere informazioni sugli ingredienti contenuti nelle preparazioni.**



**Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire supporto e informazione aggiuntiva. Inoltre vi informiamo che è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.**

**Per reperibilità di mercato, alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.**



Via Tristano e Isotta, 18 | 47922 Rimini (RN)

Tel.: +39 0541 775813

[www.osteriailgallo.it](http://www.osteriailgallo.it)

Osteria il Gallo - Pizza al Metro



[ilgallorimini](https://www.instagram.com/ilgallorimini)