



IL GALLO NERO  
Osteria, Montecrestese

# LA VAL D'OSSOLA *nel piatto*

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



*Seguici*

### **SI INFORMA LA NOSTRA SPETTABILE CLIENTELA:**

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 del Manuale HACCP.

Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato. Alcuni alimenti presenti nel menu sono causa di allergia primaria, tra i quali: i vegetali (frutta, legumi, pomodoro, ecc), glutine, crostacei e molluschi, pesci, uova, latte, cereali, carni, sesamo, vino (solfiti), arachidi e semi.

**Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.** Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate e alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menu.

**Si avvisa la gentile clientela che sono disponibili piatti anche per celiaci.**



- LA VAL D'OSSOLA -

nel piatto

min. 2 persone

---

SALUMI E FORMAGGI DELLE NOSTRE VALLATE  
CON MIELE DI MASERA E COMPOSTE DELLA CASA,  
DELIZIE IN AGRODOLCE

**BIS DI PRIMI**

GNOCCHI OSSOLANI CON FARINA DI CASTAGNE  
CON TOMA D'ALPE E FUNGHI PORCINI

PASTA AI SAPORI DI MONTAGNA CON RAGU'  
DI CAPRIOLO

**SECONDO**

BOCCONCINI DI CERVO CON POLENTA OSSOLANA

---

**41€**

# Gli antipasti



SALUMI OSSOLANI	13
LARDO ALLE ERBE AROMATICHE CON PANE NERO DELLA CASA E MIELE OSSOLANO	10
PROSCIUTTO CRUDO AFFUMICATO DELLA VAL VIGEZZO	13
CARPACCIO DI CERVO MARINATO	14
SFORMATINO DI ZUCCHINE, POMODORO E FORMAGGIO	9
POLPO TIEPIDO CON PATATE E OLIVE TAGGIASCHE	14
LUMACHE PIEMONTESI ALLA BOURGUIGNONNE	9
IL PIATTO OSSOLANO (salumi e formaggi a km 0)	19



# Primi piatti



RISO AL BETTELMATT (min. 2 persone) 13

RISO CON RADICCHIO ROSSO E CRUDO VIGEZINO CROCCANTE 13

GNOCCHI TIPICI OSSOLANI (di farina di castagne) CON FUNGHI PORCINI E TOMA D'ALPE 12

PASTA AI SAPORI DI MONTAGNA CON RAGU' DI CAPRIOLO 12

PIZZOCCHERI RIVISITATI DELLA VAL D'OSSOLA 11

CREPELLE DELLO CHEF 11

RAVIOLO ALLA "GALLO NERO" 11

CALAMARATA DI MARE 14

ZUPPA DEL GIORNO 9

**BIS E TRIS DI PRIMI PIATTI**  
(min. 2 persone)



# Le golose proposte

FILETTO DI MANZO "PIEMONTESE" ALLA GRIGLIA	20
FILETTO DI MANZO AL VINO "PRUNENT" (vino ossolano)	22
TAGLIATA DI MANZO PIEMONTESE AGLI AROMI DI MONTAGNA	19
VITELLO TONNATO	15
TROTA OSSOLANA ALL'"ERBA BÖNA"	19
BOCCONCINI DI CERVO CON POLENTA OSSOLANA	18
LUMACHE IN UMIDO ALLA "GALLO NERO"	19
STINCO DI MAIALE CON PATATE	17
<b>DEGUSTAZIONE FORMAGGI</b>	<b>14</b>
FORMAGGI DELLE NOSTRE VALLI SERVITI CON MIELE E COMPOSTE DELLA CASA	



## CONTORNI

PATATE OSSOLANE AL FORNO	4
VERDURE AL VAPORE O GRIGLIATE	4
INSALATA VERDE	4
INSALATA MISTA	5
POLENTA OSSOLANA	4

# Le "dolci" tentazioni

FRUTTA DI STAGIONE **6,50**

AFFOGATO AL CAFFÈ **6,50**

COMPOSIZIONE DI GELATO ARTIGIANALE **6,50**

BUNET - dolce piemontese con cioccolato e amaretti **6,50**

PANNA COTTA **6,50**

PANNA COTTA RIVISITATA **6,50**  
con farina di polenta ossolana

TIRAMISÙ DELLA NONNA (senza liquore) **6,50**

TORTA PERE E NUTELLA **6,50**

FAGOTTO DI FROLLA con mele e castagne **6,50**

TORTINO CON CUORE CALDO AL CIOCCOLATO **6,50**

**DOLCI DEL "GALLO NERO" **6,50****

-RUSUMA: Semifreddo di zabaione con vino rosso gelificato

-SEMIFREDDO CON PISTACCHI E CARMELLO SALATO

PICCOLA DEGUSTAZIONE DOLCE **7,50**





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

**Tel: 0324 232870**