PREMIATE TRATTORIE ITALIANE

*Con il **"Menù della Tradizione"** vorremmo guidarvi all'assaggio dei piatti che hanno creato la storia della Trattoria del Gallo (dal 1870)*

Alimenti semplici e genuini, selezionati e trasformati con cura, che trasmettono intatti i sapori di un tempo

Cotechino nostrano con lenticchie

®

Ravioli di vitello al burro versato e parmigiano 30 mesi

®

Pollo alla diavola con patate fritte a fette

®

Torta di pere con salsa cioccolato

®

€ 58

Il menu non è modificabile.

Segnalate le Vostre allergie

Per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta.

** Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura. Ciò non pregiudica né la qualità né il sapore*

Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala

Sfiziosità

° ***Insalata russa***

Preparata con verdure fresche e croccanti, maionese e capperi di Pantelleria € 10

° ***Il Salame nostrano al coltello***

Da suini nati e cresciuti in Italia € 14

° ***Coppa di Parma "Riserva", stagionata almeno 24 mesi***

Con la nostra giardiniera di verdure € 15

Da condividere**, e consigliato per tutto il tavolo…* ***€ 18 a persona

Insalata russa, salame, cotechino, mondeghili, acciughe

per almeno 2 persone

Gli Antipasti

° ***Cotechino nostrano con lenticchie***

Storica ricetta Gerli, saporoso e succulento, servito con lenticchie da coltivazione biologica € 14

° ***Battuta di fassona Piemontese con nocciole e senape***

Il miglior piatto per degustare la carne cruda, solo sale e olio per condimento € 18

Flan d'asparagi, crema di Parmigiano, speck

Un involucro croccante racchiude asparagi stufati in fonduta di parmigiano € 16

° ***Pâté di fegatini di pollo, composta di mele, pane ai fichi secchi***

Un classico della cucina tradizionale contadina € 14

° ***Baccalà mantecato, patate, capperi e peperone arrostito***

Ricetta delicata che esalta il gusto del baccalà e impreziosisce un alimento considerato "povero" € 17

° ***Acciughe del Mar Cantabrico con burro salato e pane di Eugenio Pol***

Carnose e saporite, considerate le migliori acciughe del Mondo € 15

° Possibile senza glutine

I Primi Piatti

**** Ravioli di vitello al burro versato e Reggiano 30 mesi***

Storica ricetta Gerli, la sfoglia all'uovo racchiude un arrosto di vitello profumato da spezie € 16

° Crema di fave con cicoria e ricotta alle erbe

Versione cremosa del "Macco" cucinata però con fave fresche € 14

Gnocchi, crema di peperone rosso, olive taggiasche e Salva Cremasco

Patate di montagna per morbidi gnocchi € 16

° Riso al salto, fonduta di reggiano e ragù bianco di vitello

Preparazione tipicamente milanese, prevedeva il recupero del risotto giallo avanzato € 16

Lasagnetta d'asparagi, patate e stracchino

Pasta fresca tirata a mano € 16

Le Verdure

° Le nostre patate fritte a fette

Storica ricetta Gerli "1870" pelate e affettate a mano, sapientemente fritte, croccanti e poco unte

€ 7

° Finocchi, arance e capperi

Conditi con olio evo e limone

€ 8

° Peperone alla brace

dragoncello e basilico

€ 9

° Pinzimonio di verdure di stagione

con olio extra vergine e aceti,

€ 12

° Possibile senza glutine

I Secondi piatti

° ***Il Pollo alla diavola*** *(Mezzo pollo, per la cottura almeno 30 minuti)*
Storica ricetta Gerli, una speciale cottura rende il pollo croccante e gustoso € 18

° ***Rognoncino di vitello rosato con spinaci e sesamo***
Piatto tradizionale del quinto quarto, elegante e raffinato € 18

° ***Morbido di vitello con cipollotti e nocciole di Langa***
La lenta cottura lo rende morbido e delicato € 26

Faraona nostrana ripiena, verdure dell'orto
Cotta con erbe aromatiche, delicata e raffinata per chi ama carne bianca e tenera € 26

La "Costoletta alla milanese" *alta o battuta*
La versione battuta predilige la croccantezza, quella alta e rosata, la morbidezza della carne € 30

° ***Filetto di Baccalà, guazzetto di pomodoro, capperi e basilico***
Arrostito dolcemente in padella, ne preserva la consistenza e il caratteristico sapore € 28

Selezione di Formaggi

Le tipologie sono scelte in base alla disponibilità del momento.
Piccole produzioni, che li rendono ancor più rari e preziosi, accompagnati da mostarda e confetture.

° ***Assaggio di Parmigiano Reggiano 36 mesi Caseificio Rosola*** *(Zocca)* *€ 12*
° ***Selezione di formaggi d'alpeggio (3 tipologie)*** *€ 14*
° ***Selezione di formaggi d'alpeggio (5 tipologie)*** *€ 20*

Proposta per i nostri piccoli ospiti € 24

Gnocchetti di patate al pomodoro
Cotolettina di pollo con patate fritte a fette
Gelatino alla crema

° Possibile senza glutine

Bevande e Liquori

Acqua Minerale Naturale/Frizzante ml. 750	*€ 3*
Caffè artigianale "Giovanni Erbisti 1947" Torrefazione Giamaica	*€ 2*
Orzo tostato infuso Az. Ag. Giacomo Santoleri	*€ 3*
The o infusi	*€ 3*
Birra artigianale Birrificio Italiano B.I. Weizen ml.330 alcool 5 %	*€ 8*
Birra artigianale Birrificio Italiano B.I. Weizen ml.750	*€ 16*

Birra di frumento d'alta fermentazione ricca come una weizen, leggera, fresca e beverina

Birra artigianale Birrificio Italiano Tipopils ml.330 alcool 5,2 %	*€ 8*
Birra artigianale Birrificio Italiano Tipopils ml.750	*€ 16*

Prodotta per infusione di malti d'orzo tipo Pilsener e Caramunich,
fermentata con un popolarissimo lievito tedesco di bassa fermentazione.

Birra artigianale Birrificio Italiano Bibock ml.330 alcool 6,2 %	*€ 8*
Birra artigianale Birrificio Italiano Bibock ml.750	*€ 16*

Beverina come non te l'aspetti, eppure ricca e piena. In un viaggio tra amaro fine, albicocca e miele
Prodotta per infusione di malti d'orzo tipo Pilsener, Munchen e speciali, bassa fermentazione.

Amari	*€ 5*
Amaro artigianale/speciale	*€ 6*
Grappa	*€ 6*
Liquore	*€ 6*
Limoncello – Mirto	*€ 6*
Liquore Chartreuse Giallo vol. 40%	*€ 6*
Liquore Chartreuse Verde vol. 55%	*€ 6*
Calvados Rèserve anni 8	*€ 8*
Rum Zacapa	*€ 8*
Oban-Talisker-Lagavulin-Laphroaig	*€ 9*
Bas-Armagnac	*€ 9*
Gin-Tonic Acqua Tonica & Hendrick's Gin	*€ 9*
Gin-Tonic Acqua Tonica & Monkey 47	*€ 11*
Coperto	*€ 3*

E' disponibile la lista dei Distillati con le nostre migliori selezioni

Prezzi comprensivi di IVA e servizio

Fin dal lontano 1870, la famiglia Gerli insediandosi a Vigano Certosino, dava luogo a una delle Trattorie oggi più longeve delle campagne lombarde di Milano.

Dapprima posta per le carrozze in transito, divenne tappa di ristoro per nobili cacciatori, e famiglie della vicina città di Milano.

Custode della cultura gastronomica territoriale è stata frequentata per la sua gestione curata e familiare oltre che, per pietanze uniche intrise di sapiente genuinità.

Immersa nel verde, tra campi coltivati a riso e mais, è meta affascinante per ogni stagione, d'estate per il secolare giardino di vite canadese e d'inverno per le accoglienti salette.

La cura, la passione e la ricerca nella tradizione sono ancor oggi le motivazioni principali della filosofia di lavoro nella Trattoria.

Alimenti naturali, storiche ricette e tecnica si fondono, per offrire piatti legati alla tradizione, senza dover rinunciare alla salute.

La Cantina, saprà soddisfare ogni curiosità ed esigenza, con particolare attenzione a quei vini orientati al naturale, capaci di trasmettere genuinità e autenticità, rendendoli unici e inimitabili.

Una selezione di oltre 1000 referenze italiane ed estere, custodite in cantine climatizzate, frutto di una continua ricerca volta a scoprire le realtà più interessanti del panorama vinicolo nazionale e internazionale.

La bottega della Trattoria completa l'offerta con prodotti artigianali, consentendo di portare altrove il gusto naturale della tradizione.