

Formule « Le Gallo'Romain »

UNIQUEMENT LE MIDI (sauf samedi, dimanche, jours fériés et événements)

plat au choix + dessert **14,00€**

Pizza au choix*

*parmis les incontournables sauf océane
OU

Salade au choix

OU

Crostini au choix

OU

Lasagne maison et salade

Dessert au choix sauf pizza au Nutella
ou 2 boules de glaces avec 2 suppléments au choix

LES GLACES

NOS PARFUMS

Crèmes Glacées et Sorbets plein fruit



VANILLE MACADAMIA

À la vanille Bourbon avec un mariage à la sauce caramel et brisures de noix de macadamia caramélisées.



CAPPUCCINO

Glace café et inclusions de copeaux de chocolat blanc et noir



NUTY

À la pâte de noisette et chocolat Valrhona avec mariage à la pâte de noisette



OURSON

Glace guimauve, mariage chocolat maison et morceaux de guimauve



SPRITZ

SORBETS ALCOOLISÉS
Cocktail aux notes d'arômes combinées avec délice d'une pointe d'amertume, faisant un sorbet des plus rafraîchissants. Fermez les yeux et retrouvez la douceur d'Italie



CITRON BASILIC

SORBETS PLEIN FRUIT
Savoureux mariage du citron et de la feuille de basilic, 27% de fruits



CARAMEL BEURRE SALÉ

Au caramel, au beurre et au sel de Guérande



FRUITS ROUGES

SORBETS PLEIN FRUIT
Myrtille, cassis, framboise et fraise des bois, 50% de fruits



STRACCIATELLA

Au lait avec copeaux de chocolat noir Suisse



TIRAMISU

Au mascarpone et alcool d'Amaretto avec mariage sauce chocolat maison



CHOCOLAT AU LAIT

Au chocolat Jivara lacté Valrhona

2 BOULES	4,00€
3 BOULES	5,50€
SUPPLÉMENTS :	
Chantilly	1,00€
Brisure crunch ou daim	1,00€
Sauce chocolat ou caramel beurre salé maison	1,00€

Menu enfant (-10 ans)

7,90€

1 kit de coloriage

Petite pizza jambon ou nuggets frites

Dessert

1 boule de glace avec 2 suppléments au choix



NOS COUPES DE GLACES

(la sauce chocolat et caramel beurre salé sont faites maison ☺)

GELATI E CAFFÉ

1 boule cappuccino, 1 boule straciatella, espresso, chantilly 6,00€

FRESCO LIMONCELLO

2 boules citron-Basilic, 2cl limoncello 6,50€

DOLCE VITA

1 boule spritz, 1 boule fruits-rouges, 1 boule amarena, chantilly 6,50€

COPPA AMARETTO

1 boule tiramisu, 1 boule cappuccino, 2 cl amaretto, chantilly 7,50€

CIOCCOLATISSIMO

1 boule straciatella, 1 boule nuty, 1 boule chocolat au lait, brisures de crunch, sauce chocolat, chantilly 8,50€

GALLO ROMAIN

1 boule caramel beurre salé, 1 boule ourson, 1 boule vanille macadamia, brisures de daim, sauce caramel beurre salé, chantilly 8,50€

LES DESSERTS

TIRAMISU AUX SPÉCULOS ☺ 6,00€

CRÈME BRÛLÉE ☺ 6,00€

PANNA COTTA VANILLE, CARAMEL BEURRE SALÉ ET CRUMBLE NOISETTE ☺ 6,00€

MINI BABA AU LIMONCELLO, CHANTILLY 6,00€

PIZZA AU NUTELLA, CHANTILLY 6,50€

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Nos escalopes de dinde, le boeuf et le veau sont origine France.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Tous nos prix sont en euros, TVA 10% et service compris.
Bol de frites : 3,50 € - Bol de salade verte : 2,50 € - Supplément assiette : 2,50 €
Pour écourter votre attente et ne pas perturber l'organisation du service, aucune modification de la carte ou des menus ne sera acceptée.
Modes de paiement acceptés : espèce, ticket restaurant, chèque de table, chèque déjeuner, chèque restaurant, chèque vacances, CB.

SI VOUS ÊTES SUJET À CERTAINES ALLERGIES, MERCI DE NOUS EN FAIRE PART LORS DE VOTRE PRISE DE COMMANDE.

Merci de votre compréhension.

R A N T E

alolo
lain

E R I A

R I S T O

LE GALLO
ROMAIN

P I Z Z A

LES ANTIPASTIS

Assortiment de charcuteries italiennes 6,50€
Jambon de Parme, Soppressata piquante de Calabre, Coppa de Parme et câpres tiges

Assortiment de légumes marinés 6,50€
Courgettes, aubergines, tomates confites, artichauts, huile d'olive et crème de balsamique

La Burrata au pesto 6,50€
Burrata Buffalo (100g) au pesto genovese, roquette, tomates cerises, huile d'olive, crème de balsamique

Trilogie d'antipasti 15,00€
Assortiment des 3 antipastis

LES SALADES

Salade rucola 12,00€
Salade mêlée, roquette, tomates cerises et confites, olives noires pignons de pin, Burrata au pesto genovese

Salade fraîcheur 12,00€
Salade mêlée, assortiment de légumes marinés (courgettes, aubergines tomate confites, artichauts) mozzarella Buffalo, jambon de Parme

Salade César 12,00€
Salade mêlée, émincé de poulet rôti et poulet tex-mex, tomates confites, pignons de pin, copeaux de Parmesan, sauce césar (crème, anchois, câpres, vinaigre, huile d'olive, ail)

LES CROSTINIS

Crostini végétarien 12,00€
Salade mêlée, tomates cerises, mozzarella Buffalo, crostini au pesto genovese, aubergines, courgettes, artichauts et origan

Crostini chèvre 12,00€
Salade mêlée, tomates cerises, Coppa, crostini au chèvre, miel

Crostini Taleggio 12,50€
Salade mêlée, tomates cerises, jambon de Parme, câpres, crostini au Taleggio

Nos salades et crostinis peuvent se partager en entrée pour deux personnes.

Nos crostinis sont réalisés sur pain focaccia à l'huile d'olive. Toutes nos salades, crostinis et antipastis sont assaisonnés à l'huile d'olive vierge extra et à la crème de balsamique (sauf salade César).

LES PIZZAS

Les incontournables	Royale Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, olives noires 8,50€
	Reine Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, champignons frais 9,00€
	Romanella Crème fraîche, jambon blanc, mozzarella, champignons frais 9,00€
	Romaine Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, champignons frais, jaune d'œuf 9,50€
	Sicilienne Sauce tomate, mozzarella, anchois, poivrons, olives noires 9,50€
	Chorizo Sauce tomate, mozzarella, chorizo, oignons, poivrons 9,50€
	Autunoise Crème fraîche, mozzarella, lardons, oignons, câpres 9,50€
	4 saisons Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, champignons frais, cœurs d'artichauts 10,00€
	Raclette Crème fraîche, pommes de terre, jambon blanc, mozzarella, raclette 10,00€
	5 fromages Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, raclette, Taleggio, chèvre 10,50€
	Calsonne Pizza refermée en chausson : sauce tomate, jambon blanc, champignons frais, jaune d'œuf, crème fraîche, mozzarella 10,50€
	Spécial chef Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, crème fraîche, beurre persillé, oignons, poivrons 10,50€
	Fermière Crème fraîche, fromage, poulet rôti, lardons, oignons, jaune d'œuf 10,50€
	Vieux Collège Crème fraîche, mozzarella, poulet rôti, poulet tex-mex, chorizo, raclette 11,00€
	Saumon Crème fraîche, saumon fumé, mozzarella, tranche de citron, ciboulette 11,00€
	Morvandelle Crème fraîche, jambon blanc, lardons, mozzarella, chèvre, miel, amandes effilées 11,00€
	Végétarienne Sauce tomate, artichauts, mozzarella, champignons, oignons rouges, poivrons, olives noires, origan 11,00€
	Augustodunum Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, lardons, chorizo, oignons, cheddar 11,50€
Bourguignonne Crème fraîche, mozzarella, champignons frais, escargots de Bourgogne, beurre persillé 11,50€	
Océane Sauce tomate, mozzarella, beurre persillé, noix de st jacques, crevette 13,00€	
Del Parme Sauce tomate, mozzarella, après cuisson : jambon de Parme, mozzarella Buffalo, câpres tiges 12,50€	
Talgiflette Crème fraîche, pomme de terre, mozzarella, lardons, oignons, taleggio 12,50€	
Somptueuse Sauce tomate, mozzarella, après cuisson : jambon de parme, roquette, aubergines marinées maison, mozzarella Buffalo, crème de balsamique 14,00€	
Dell'estate Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, champignons frais, après cuisson : mesclun, tomates fraîches, mozzarella Buffalo, huile d'olive 14,00€	
Mafiosa Sauce tomate, mozzarella, après cuisson : soppressata piquante, roquette, pignons de pin, copeaux de parmesan, crème de balsamique 14,00€	
Burger Sauce tomate, crème fraîche, steak haché, mozzarella, oignons rouges, après cuisson : salade, cheddar, frites, sauce burger 14,50€	
Gallo Romaine Sauce tomate, mozzarella, cœur d'artichauts, après cuisson : jambon de Parme, roquette, Burrata, crème de balsamique 14,50€	
Tartufo Crème de truffe, champignons frais, jambon blanc, mozzarella, après cuisson : roquette, mozzarella Buffalo, crème de balsamique 14,50€	
Jet-Set Crème de truffe, mozzarella, noix de st jacques, crevettes, après cuisson : roquette, crème de balsamique 15,50€	

(Supplément garniture 0,50 € ou 1,00 € selon ingrédients.
Certains ingrédients ne sont pas disponibles en supplément.)

Après de magnifiques années à la Pizzeria du Vieux Collège c'est au Gallo Romain que mon équipe et moi-même continueront de vous accueillir et de faire perdurer l'authenticité de la Maison Venari fondée en 1987 par Franck et Virginia Venari

*Bon appétit
Thomas Delaporte Venari*



NOS SPÉCIALITÉS ITALIENNES

Lasagnes au four maison 11,50€
Lasagnes au bœuf et à la sauce tomate, gratinée à l'emmental et béchamel
Servi avec une salade

Fagottinis de jambon de Parme 13,00€
Pâtes fraîches farcies au jambon de Parme, crème de champignons à la truffe, chips de jambon cru et copeaux de parmesan

Malfattis ricotta-épinards au Taleggio 13,00€
Pâtes fraîches farcies ricotta-épinards, sauce au Taleggio crème et tomate, copeaux de parmesan et croustillants fromages

Ravioles aux noix de Saint-Jacques 17,00€
Pâtes fraîches farcies aux noix de Saint-Jacques, fricassée pétoncles et crevettes, jus de crustacé crème

Escalope milanaise à notre façon
Escalope de dinde panée maison, champignon frais, mozzarella, crème fraîche
Servi avec frites 14,50€
Servi avec Malfatti Tratufata (pâtes fraîches farcies à la Truffe blanche et Trompettes) 16,50€

Ossobuco (200g) 12,00€
1 pièce 12,00€
2 pièces 16,00€
Jarret de veau et son os à moelle cuisiné à la tomate et au marsala
Servi avec frites ou Malfatti ricotta-épinards

Double carpaccio de bœuf (130g) aux légumes marinés, frites 17,00€
Roquette, aubergines, courgettes, artichaut, tomates confites, huile d'olive, citron, crème de balsamique, câpres tiges et copeaux de parmesan

