

## MOUSSERANDE VIN / SPARKLING WINE

S.A. Perelada Cava Brut, <i>Penedès, Spain</i>	125 / 595
S.A. Charles Heidsieck Brut Réserve <i>Champagne, France</i>	175 / 950
2014 Terreno Quattro Sorelle Metodo Classico <i>Tuscany, Italy</i>	– / 995

## VITT VIN / WHITE WINE

S.A. Terreno Bianco di Stella <i>Tuscany, Italy</i>	125 / 550
2022 Terreno Bianco Professore <i>Tuscany, Italy</i>	175 / 750
2020 Terreno Otto Sillano <i>Tuscany, Italy</i>	150 / 650
2022 Dr. Bürklin-Wolf Riesling Trocken <i>Pfalz, Germany</i>	150 / 650
2020 Noble Vines 446 Chardonnay <i>California, USA</i>	150 / 650

## RÖTT VIN / RED WINE

2021 Winery Red <i>Solna, Sweden</i>	125 / 550
2021 Il Momento di Terreno <i>Tuscany, Italy</i>	125 / 550
2020 Terreno Chianti Classico Le Tre Vigne <i>Tuscany, Italy</i>	160 / 695
2019 Terreno Chianti Classico Riserva Le Bonille di Sopra <i>Tuscany, Italy</i>	185 / 795
2023 Podere di San Bruno Barbera <i>Piedmont, Italy</i>	150 / 650
2022 Laurent Perrachon Beaujolais Villages <i>Beaujolais, France</i>	160 / 695

## SÖTT VIN / SWEET WINE

2007 Terreno Vin Santo del Chianti Riserva <i>Tuscany, Italy</i>	195 / 995
--	-----------

## ÖL & CIDER / BEER & CIDER

Menabrea	4,8%   33 cl	80
Roslags Näsby Bryggeri Galoppen IPA	6,3%   33 cl	95
Landsort Lager	5,3%   50 cl	110
Galipette Cidre Brut	4,5%   33 cl	85

## ALKOHOLFRITT / NON ALCOHOLIC

Coca Cola / Coca Cola Zero	0,0%   33 cl	35
Hammars läsk <i>Hallon / Krusbär</i>	0,0%   33 cl	35
San Pellegrino <i>Limonata</i>	0,0%   20 cl	45
Menabrea	0,0%   33 cl	45
Galipette Cidre	0,3%   33 cl	45
Gotlands Bryggeri Easy Rider Bulldog	0,4%   33 cl	45
Alkoholritt vin / mousserande	0,0%   15 cl	85

## COCKTAILS

Negroni ( <i>Gin, Vermouth, Campari</i> )	160
Dry Martini ( <i>Dry Vermouth, Gin</i> )	160
Cosmopolitan ( <i>Vodka, Cointreau, lime, cranberry juice</i> )	160
Gin Lemonade ( <i>Gin, lemon, rosemary</i> )	160
Moscow Mule ( <i>Vodka, lime, ginger beer</i> )	160
Spicy Margarita, on the rocks ( <i>Tequila, Cointreau, lime</i> )	160

## SOURS

Amaretto   Whiskey   Vodka   Gin   Pisco	160
--	-----

## KAFFEDRINKAR / COFFEE DRINKS

Italian Coffee   Espresso Martini   Irish Coffee	160
--	-----

## KAFFE / COFFEE

Espresso enkel/dubbel	30 / 38
Caffè Americano	34
Cappuccino	42
Caffè Latte	46
Bryggkaffe	30



*Gallo Nero*

Här doftar det gårdsfest  
och smakar omtanke. Vi ses på  
ett glas vin som förvandlas till middag  
och, när andan faller på, spontandans  
i baren till sent på kvällen. På Gallo  
Nero känner vi alla varandra  
– från första mötet.



**TERRENO**  
CHIANTI CLASSICO

## SMÅRÄTTER / ANTIPASTO

<b>Focaccia med rosmarin och Terrenos olivolja</b> <i>Focaccia with rosemary and Terreno's olive oil</i>	40
<b>Marinerade oliver</b> <i>Marinated olives</i>	65
<b>Kycklingarancini med Sorrentinasås</b> <i>Chicken arancini with Sorrentina sauce</i>	95
<b>Friterade kronärtskockor med parmesanmajonnäs</b> <i>Deep fried artichoke with parmesan-mayonnaise</i>	115
<b>Tomatbruschetta med fetaost och Parmigiano-Reggiano</b> <i>Tomato bruschetta with feta cheese and Parmigiano-Reggiano</i>	130
<b>Gratinerad aubergine med buffelmozzarella och tomat</b> <i>Gratinated aubergine with buffalo mozzarella and tomato</i>	125
<b>Vitello tonnato med Parmigiano-Reggiano och kapris</b> <i>Vitello tonnato with Parmigiano-Reggiano and capers</i>	145
<b>Gnudi i Sorrentinasås</b> <i>Gnudi in Sorrentina sauce</i>	135
<b>Fritto misto med kaprismajonnäs</b> <i>Fritto misto with caper-mayonnaise</i>	145
<b>Friterad taleggio med rosmarinhonung och rostade hasselnötter</b> <i>Deep-fried taleggio with rosemary-honey and roasted hazelnuts</i>	115
<b>Ost och charkuterier</b> <i>Cheese and charcuterie</i>	215
<b>Charkuterier</b> <i>Charcuterie</i>	145
<b>SALLAD</b>	
<b>Gallosallad med friterad kronärtskocka, buffelmozzarella, bakade tomater och pesto</b> <i>"Gallo Salad" with deep-fried artichoke, buffalo mozzarella, oven-baked tomatoes and pesto</i>	235

## PASTA / RISOTTO

<b>Tryffelpasta med tomat, spenat och Parmigiano-Reggiano</b> <i>Truffle pasta with tomato, spinach and Parmigiano-Reggiano</i>	255
<b>Pasta med vildsvinsragù, tomat, rosmarinricotta och Parmigiano-Reggiano</b> <i>Pasta with wild boar ragù, tomato, rosemary ricotta and Parmigiano-Reggiano</i>	235
<b>Pumparisotto med talleggiokräm, Parmigiano-Reggiano, spenat och rostad mandel</b> <i>Pumpkin risotto with taleggio crème, Parmigiano-Reggiano, spinach and roasted almond</i>	245
<b>PIZZA*</b>	
<b>Pizza Margherita</b> <i>Tomat, mozzarella och basilika</i> <i>Tomato, mozzarella and basil</i>	170
<b>Pizza Bianca</b> <i>Crème fraîche, mozzarella, tonfiskkräm, oliver, lök, rucicola och Parmigiano-Reggiano</i> <i>Crème fraîche, mozzarella, tuna crème, olives, onions, arugula and Parmigiano-Reggiano</i>	215
<b>Pizza Pomodorini</b> <i>Tomat, buffelmozzarella, pesto och Parmigiano-Reggiano</i> <i>Tomato, buffalo mozzarella, pesto and Parmigiano-Reggiano</i>	215

<b>Pizza Bresaola</b> <i>Tomat, mozzarella, basilika, buffelmozzarella, fikonbalsamico och Parmigiano-Reggiano</i> <i>Tomato, mozzarella, basil, buffalo mozzarella, fig balsamic and Parmigiano-Reggiano</i>	225
---	-----

\*All pizzas are available gluten free or vegan

## EFTERRÄTTER / DESSERT

<b>Tiramisu</b> <i>Tiramisu</i>	125
<b>Citrontarte</b> <i>Lemon tart</i>	125
<b>Biscotti med Vin Santo</b> <i>Biscotti with Vin Santo</i>	125
<b>Affogato</b> <i>Affogato</i>	55
<b>Chokladtryffel</b> <i>Chocolate truffle</i>	35

