



**GALLO NERO**  
R I S T O R A N T E  
STORIA E CULTURA DEL CIBO

**MENU TRADIZIONI**  
**CONTADINE SENESI**

**Menu Promozionale  
Senese**

*Primo Piatto*

Pici Cacio e Pepe

*Secondo Piatto*

Cotoletta di Chianina battuta a coltello

*Contorni*

Patate alla fattoressa  
Insalata verde

1 Frutta di stagione

**€ 15.00**

**Menu del Giorno**

*Antipasto*

Bruschetta all'olio d'oliva  
Crostone al lardo aromatico

*Primo Piatto*

Pici al ragù o all'arrabbiata

*Secondo Piatto*

Arista al forno

*Contorni*

Ceci all'olio d'oliva  
Insalata verde

1 Frutta di stagione

**€ 16.00**

**Menu Tipico**

*Antipasto*

Crostini misti  
Bruschetta all'olio d'oliva

*Primi Piatti*

Zuppa di fagioli (ribollita)  
Pici alla boscaiola

*Secondi Piatti*

Scottiglia alla Senese

*Contorni*

Patate alla fattoressa  
Ceci all'olio d'oliva

1 Frutta di stagione

**€ 22.00**

**Supplementi - Bevande**

¼ Vino rosso delle Terre del Chianti + ½ Acqua minerale

**€ 3.00**

Dessert

**€ 3.00**

Macedonia

**€ 1.00**

Caffè

**€ 1.00**

**Ristorante Gallo Nero**, via del Porrione 65/67, Siena.

Tel 0577-284356 - Fax 0577-284346

Email: [info@gallonero.it](mailto:info@gallonero.it) | [www.gallonero.it](http://www.gallonero.it)



**GALLO NERO**  
R I S T O R A N T E  
STORIA E CULTURA DEL CIBO

**MENU TRADIZIONI**  
**CONTADINE SENESI**

**Menu delle tradizioni**  
**Contadine Senesi**  
- 1 -

*Antipasto*

Crostini misti  
Bruschetta all'olio d'oliva  
Salame e capocollo

*Primi Piatti*

Minestra di ceci  
Pici al ragù alla Chiantigiana

*Secondi Piatti*

Stracotto di vitello al Chianti

*Contorni*

Fagioli all'uccelletta  
Lenticchie agli aromi

*Dessert*

Crostata ricotta e cioccolato

*Aperitivo*

Vernaccia di San Gimignano  
DOCG

¼ Vino rosso delle Terre del  
Chianti  
½ Acqua minerale  
Caffè

**€ 25.00**

**Menu**  
**Campagna Senese**

*Antipasto*

Donzella campagnola  
Crostino alla crema di olive

*Primi Piatti*

Crespella zucca e ricotta  
Pappardella al cinghiale

*Secondi Piatti*

Faraona arrosto al vinsanto

*Contorno*

Sformato di verdure

*Dessert*

Pan di Spagna con crema e  
cioccolato

¼ Vino rosso delle Terre del  
Chianti  
½ Acqua minerale  
Caffè

**€ 25.00**

**Menu delle tradizioni**  
**Contadine Senesi**  
- 2 -

*Antipasto*

Crostini misti  
Bruschetta all'olio d'oliva  
Salame e capocollo

*Primi Piatti*

Pici cacio e pepe  
Pappardelle al ragù alla Chiantigiana  
o al ragù di Cinghiale

*Secondo Piatto*

Grigliata Mista con:  
Spiedino di pollo, maiale, salsiccia  
costoleccio di maiale,  
Tagliata di Vitello

*Contorni*

Sformato di verdure  
Patate alla fattoressa

*Dessert*

Crostata ricotta e cioccolato

*Aperitivo*

Vernaccia di San Gimignano DOCG

¼ Vino rosso delle Terre del Chianti  
½ Acqua minerale  
Caffè

**€ 30.00**



# GALLO NERO

R I S T O R A N T E

STORIA E CULTURA DEL CIBO

## MENU TRADIZIONI CONTADINE SENESI

### Menu delle tradizioni Contadine Senesi

- 3 -

*Con Cinta Senese*

#### *Antipasto*

Crostini Misti  
Salumi di Cinta Senese

#### *Primi Piatti*

Zuppa di ceci e farro  
Pici al cinghiale

#### *Secondo Piatto*

Arrostato Misto: Faraona arrosto  
al Vinsanto, Maialino arrosto  
Farcito,  
Girello al forno con timo

#### *Contorni*

Insalata mista  
Patate alla fattoressa

#### *Dessert*

Torta di mele con biscottino  
speziato

#### *Aperitivo*

Vernaccia Di San Gimignano  
DOCG

Vino Rosso Chianti Classico  
DOCG

½ Acqua minerale  
Caffè

**€ 35.00**

### Menu delle tradizioni Contadine Senesi

- 4 -

*Con Porcini e Cinghiale*

#### *Antipasto*

Crostone ai porcini  
Crostino nero  
Crostone al lardo

#### *Primi Piatti*

Penne Boscaiola  
Pici al cinghiale  
con spezzatino di Cinghiale alla  
cacciatora (P.U.)

#### *Secondo Piatto*

Vitella di Chianina ai Porcini

#### *Contorni*

Fagioli all'olio di oliva  
Lenticchie agli aromi

#### *Dessert*

Pasticcio di pere

#### *Con degustazione vini:*

- Vernaccia di San Gimignano DOCG
- Vino Chianti Colli Senesi DOCG
- Vino Nobile di Montepulciano DOCG

½ Acqua minerale  
Caffè

**€ 40.00**

### Menu delle tradizioni Contadine Senesi

- 5 -

*Vegetariano*

#### *Antipasto*

Fagottino ripieno di verdure  
Bruschetta all'olio di oliva  
Crostone ai porcini

#### *Primi Piatti*

Gnocchi di ricotta e zucchine al  
cacio e pepe  
Pappardelle alle verdure di  
stagione

#### *Secondi Piatti*

Fritto misto di verdure  
Ceci Toscani all'olio

#### *Dessert*

Crostata ricotta e cioccolato

#### *Aperitivo*

Vernaccia di San Gimignano  
DOCG

¼ Vino Rosso delle Terre di  
Siena

½ Acqua minerale  
Caffè

**€ 25.00**

Su richiesta Menu Vegani

Ristorante Gallo Nero, via del Porrione 65/67, Siena.

Tel 0577-284356 - Fax 0577-284346

Email: [info@gallonero.it](mailto:info@gallonero.it) | [www.gallonero.it](http://www.gallonero.it)