



74360 Ilsfeld • Auensteiner Str. 11 • Tel: +49 7062 675 9910 • www.delgallo-ilsfeld.de

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Montag 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und 17.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Ab 1. Januar 2022 geöffnet von Mittwoch bis Montag, Dienstag Ruhetag

Agenda:

Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe

- | | |
|----------------------------------|-------------------------|
| 1 = mit Nitritpökelsalz | 9 = koffeinhaltig |
| 2 = mit Antioxidationsmittel | 10 = mit Säurekorrektor |
| 3 = mit Konservierungsstoff | 11 = geschwärzt |
| 4 = mit Süßungsmittel | 12 = mit Säureregulator |
| 5 = mit Natriumnitrit und Nitrat | 13 = mit Phosphat |
| 6 = mit Farbstoff | 14 = mit Vorderschinken |
| 7 = mit Geschmacksverstärker | 15 = chininhaltig |
| 8 = geschwefelt | |

Deklarationspflichtige Allergene

- | | |
|-----------------------------|--------------------|
| a = glutenhaltiges Getreide | h = Schalenfrüchte |
| b = Krebstiere | i = Sulfite |
| c = Eier | j = Senf |
| d = Fisch | k = Sesamsamen |
| e = Nüsse | l = Weichtiere |
| f = Sojabohnen | m = Sulfite |
| g = Milch | n = Sellerie |

Pizze / Pizzen

- Pizza Margherita ^{a, g}
mit Mozzarella 7,50 €
- Pizza Prosciutto o Salami o Funghi freschi ^{a, g}
mit Hinterschinken oder Salami oder Champignons 10,50 €
- Pizza Trio ^{a, g}
mit Salami, Hinterschinken und frischen Champignons 10,50 €
- Pizza Hawaii ^{a, g, 2, 3, 4, 8, 12}
mit Hinterschinken und Ananas 9,50 €
- Pizza Quattro Stagione ^{a, g}
mit Salami, Hinterschinken, Champignons, und Artischocken 11,50 €
- Pizza Quattro Formaggi ^{a, e, g, 2}
mit Gorgonzola, Mozzarella, Pecorino und Grana Padano 10,50 €
- Pizza Salsiccia e Broccoli ^{a, g}
mit italienischer Wurstspezialität und Brokkoli 11,00 €
- Pizza Mare e Monti ^{a, g}
mit Gorgonzola, Lachs und Zucchini 11,50 €
- Pizza Vegetaria ^{a, g}
mit frischem saisonalem Gemüse 10,50 €
- Pizza Biancaneve e Parma (senza Pomodoro) ^{a, g, e, h}
mit Bechamelsauce, Parmaschinken, Avocado und Pistazienstücken (ohne Tomatensauce) 10,50 €
- Pizza Del Gallo ^{a, g}
mit Gorgonzola, frischen Tomaten, Parmaschinken, Rucola und Parmesan 12,50 €
- Pizza Lucifero ^{a, g, 2}
mit Mozzarella, Parmaschinken und Peperoni 10,50 €
- Pizza Mozzarella di Bufala e Porcini ^{a, g}
mit Büffelmozzarella und Steinpilzen 12,00 €
- Pizza alla Palermitana ^{a, g, 2}
mit Sardellen, Salame Picante und gehobeltem Pecorinokäse 10,80 €
- Pizza Fattoressa ^{a, c, g}
mit Speck, Spiegelei, Erbsen und Zwiebeln 10,50 €
- Pizza Tonno, Cipolle e Olive ^{a, d, g}
mit Thunfisch und Zwiebeln 10,50 €
- Pizza Siciliana ^{a, d, g}
mit Sardellen, Kapern und Oliven 10,50 €
- Pizza Frutti di Mare ^{a, b, d, g}
mit Meeresfrüchten 12,50 €

Pasta / Nudeln

- Spaghetti al Pomodoro e Basilico ^a 9,50 €
mit frischen Cherry Tomaten und Basilikum
- Spaghetti Bolognese ^a 10,50 €
mit Tomatenhackfleischsauce
- Spaghetti Carbonara ^{a, c, 2, 3} 11,00 €
mit Speck und Ei (wahlweise nach Originalrezept ohne Sahnesauce)
- Spaghetti al Pesto Genovese o al Pesto al Pistacchio ^{a, g, e, h} 11,50 €
mit Basilikumsauce oder mit Pistaziensauce
- Tagliolini Aglio, Olio e Peperoncino ^{a, 2} 10,50 €
mit Knoblauch, Olivenöl, scharfe Peperoni
- Linguine al Limone ^a 10,50 €
mit Knoblauch und Zitronensahnesauce
- Penne all' Arrabiata ^{a, 2} 9,50 €
mit scharfer Tomatensauce
- Pappardelle con Mozzarella di Bufala Pomodori Secchi e Basilico ^{a, g} 11,50 €
mit Büffelmozzarella, getrockneten Tomaten und Basilikum
- Rigatoni 4 Formaggi ^{a, e, g, 2} 10,50 €
mit Gorgonzola, Mozzarella, Pecorino und Grana Padano
- Gnocchi Gorgonzola con Noci e Rucola ^{a, e, g} 11,50 €
mit Gorgonzolasahnesauce, Walnüssen und Rucola
- Gnocchi della Nonna ^{a, g} 10,80 €
mit Tomatensauce und Büffelmozzarella
- Tagliatelle con Salsiccia e Broccoli ^a 12,00 €
mit Salsiccia, Brokkoli und Cherrytomaten
- Pappardelle ai Porcini ^{a, g} 12,00 €
mit Steinpilzen
- Pappardelle del Grande Gallo ^{a, g} 14,80 €
mit Rindfleischstreifen, Cherrytomaten und Parmesan
- Tagliatelle al Salmone ^{a, g} 11,50 €
mit frischem Lachs und Tomatensahnesauce
- Tagliatelle con Gamberetti e Spinaci ^{a,b, g} 12,80 €
mit Shrimps und Spinat
- Rigatoni al Forno ^{a, g} 10,50 €
mit Erbsen, Champignons, Schinken und Tomatenhackfleischsauce - überbacken mit Mozzarella
- Lasagna al Forno ^{a, g} 11,00 €
mit Erbsen, Schinken, Eier und Tomatenhackfleischsauce - überbacken mit Mozzarella
- Cannelloni al Forno ^{a, g} 11,00 €
mit Ricotta und Tomatensauce - überbacken mit Mozzarella

Zuppe / Suppen

- Crema di Pomodoro con Mozzarelline e Basilico ^{e, g} 6,80 €
Tomatensuppe mit Mini Büffelmozzarella und Basilikum
- Zuppa ai Porcini con fiocchi di Panna ^{e, g} 7,20 €
Steinpilzsuppe mit Sahnehäupchen
- Zuppa di Broccoli 6,80 €
Brokkolisuppe

Antipasti / Vorspeisen

- Pizzabrot con Tomatensauce oder Olivenöl und Rosmarin^a 5,50 €
- Bruschetta con Parmiggiano a Scaglia ^{g, 2, 4} 6,90 €
- Caprese con Mozzarella di Bufala e Crema di Avocado ^{e, g, 2, 4} 11,50 €
Marinierte Tomaten mit Büffelmozzarella und Avocadocreme
- Insalata di Rucola e Parmiggiano a Scaglia ^{g, 2, 4} 11,00 €
Rucolasalat mit Tomaten und Parmesanscheiben
- Verdure Miste ^{e, g} 12,00 €
Gemüseteller
- Parmiggiana di Melanzane ^{e, g} 11,50 €
Aubergine mit Tomatensauce, Parmesan und frischem Basilikum
- Vitello Tonnato ^{e, g, 2, 3, 4} 11,80 €
Kalbsfleisch mit Thunfischsauce
- Carpaccio di Manzo con Rucola e Parmaggiano ^{g, 2, 4} 14,50 €
Carpaccio von Rind mit Rucola und Parmesanscheiben
- Insalata di Mare ^{b, d, k} 14,50 €
Meeresfrüchtesalat mit gegrilltem Tintenfisch und Garnelen

Insalate / Salate

- Insalata Mista ^{4, m} 5,80 €
Gemischer Salat
- Insalata agli Agrumi ^{e, h} 9,50 €
Orangensalat mit Pinienkernen und Rucola
- Insalata Italia ^{c, e, g, m, 3, 4} 10,50 €
Salatplatte mit Schinken, Käse und Eiern
- Insalata Siciliana ^{e, g, m, 3, 4, 9} 11,50 €
Salatplatte mit Artischocken, Mozzarella und gegrilltem Gemüse
- Insalata Nizza ^{d, e, g, m, 3, 4} 11,50 €
Salatplatte mit Thunfisch, geräuchertem Lachs, Zwiebeln und Oriven
- Insalata Gallo ^{c, e, g, m, 3, 4} 12,00 €
Salatplatte mit Putenstreifen und gegrilltem Gemüse

Carne / Fleischgerichte

Maiale / Schwein

- Bistecca Milanese ^{a, c} 16,50 €
Panierte Schweinelachse
- Bistecca alla Parmiggiana al Sugo o ai 4 Formaggi ^{a, c, g} 17,80 €
Panierte Schweinelachse überbacken mit Schinken, Käse und Tomaten- oder 4 Käsesaucen
- Medaglioni alla Sorrentina ^{a, c, g} 17,50 €
Schweinemedallions mit frischem Basilikum, Tomatensauce und Mozzarella

Vitello / Kalb

- Scaloppine al Limone 19,80 €
Kalbsmedallion in Zitronensauce
- Saltimbocca alla Romana 21,00 €
Kalbsmedallion mit ital. Landschinken, Salbei, Thymian in Weißweinsauce
- Involtini alla Capricciosa ^g 21,80 €
Kalbstraschen gefüllt mit Hinterschinken und Büffelmozzarella

Manzo / Rind

- Filetto alla Griglia 28,50 €
Rinderfilet vom Grill
- Filetto alla Pizzaiola 32,00 €
Rinderfilet mit Tomatensauce, Oliven und Kapern
- Filetto al Gorgonzola ^g 32,00 €
Rinderfilet auf Gorgonzolasauce
- Filetto al Pepe 33,00 €
Rinderfilet auf Pfeffersauce
- Filetto ai Porcini con Crema di Tartufo ^g 33,50 €
Rinderfilet auf Steinpilzsauce und Trüffelcreme

Pesce / Fisch

- Calamari alla Griglia ^d 22,50 €
Tintenfisch vom Grill
- Salmone alla Griglia ^d 21,80 €
Lachssteak vom Grill
- Gamberoni alla Griglia ^{b, d} 25,50 €
Riesengarnele vom Grill

Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit einer Beilage serviert (Bandnudeln^a oder saisonales Gemüse^{e, g})

Alkoholfreie Getränke

- San Pellegrino 0,75l 5,50 €
- Tafelwasser 0,2l 2,10 €
- Tafelwasser 0,4l 2,80 €
- Apfel-, Orangen-, Kirsch-, Trauben- oder Johannisbeersaft 0,2l 2,90 €
- Saftschorle 0,2l 2,90 €
- Saftschorle 0,4l 3,80 €
- Cola, Fanta, Spezi 0,2 l 2,90 €
- Cola, Fanta, Spezi 0,4l 3,90 €
- Bitter Lemon, Tonic Water 0,2l 3,10 €

Biere

- Pils 0,3l 3,80 €
- Hefeweizen Dunkel 0,5l 4,20 €
- Hefeweizen Hell 0,5l 4,20 €
- Kristallweizen 0,5l 4,20 €

Prosecco / Aperativi

- Prosecco 0,1l ⁱ 4,80 €
- Lambrusco 0,25l ⁱ 5,80 €
- Hugo 0,25l ⁱ 6,50 €
- Aperol Spritz 0,25l ⁱ 6,50 €

Vini Rossi / Rotweine (aus der 0,75l Flasche)

- Corvina (mild) 0,2l ⁱ 6,00 €
- Primitivo (trocken & fruchtig) 0,2l ⁱ 6,00 €
- Cuveè mit Nebbiolo, Barbera & Dolcetto (trocken) 0,2l ⁱ 6,50 €
- Aglianico (sehr trocken) 0,2l ⁱ 6,50 €

Vini Bianchi / Weißweine (aus der 0,75l Flasche)

- Orvieto (mild) 0,2l ⁱ 5,90 €
- Pino Grigio (trocken & mineralisch) 0,2l ⁱ 5,90 €
- Grecanico - Cuvee con Malvasia (trocken & blumig-fruchtig) 0,2l ⁱ 6,50 €

Vini Rosé / Roséweine (aus der 0,75l Flasche)

- Bardolino charetto (trocken & fruchtig) 0,2l ⁱ 5,60 €

Warme Getränke

- Espresso ⁹ 2,50 €
- Tasse Kaffee ⁹ 2,50 €
- Cappuccino ⁹ 3,30 €
- Tee verschiedene Sorten (siehe Teebox) 3,10 €

Grappa / Grappe

- Brunello Torre - Banfi 45°V * (20ml) 6,00 €
Beschreibung:
Der Trester bewahrt die Eigenschaften des ursprünglichem Weins und ist durch die lange Maischegärung von einem hohen Alkoholgehalt und einem intensiven Duft gekennzeichnet.
- Nardini Riserva - Nardini 60°V * (20ml) 6,00 €
Beschreibung:
Der herausragende Nardini Grappa Riserva 60° glänzt in goldgelb schimmernder Bernsteinfarbe und duftet angenehm nach Trockenfrüchten und Eiche. Die besonders schonende Vakuum- und Dampfdestillation sowie die dreijährige Lagerung in slawonischen Eichenholzfassern bewerkstelligen, dass er trotz des hohen Alkoholgehaltes gut trinkbar ist.
- Chardonnay Barrique-Nonino 41°V * (20ml) 6,00 €
Beschreibung:
Leicht bernsteinfarben, aufgrund einer Lagerung in Barriques, fein und elegant, erinnert an den Duft von Brot, Vanille und Gebäck. Im Mund schmeckt er leicht nach Schokolade und frisch geschälten Mandeln.
- Sarpa Oro - Poli 40°V * (20ml) 6,00 €
Beschreibung:
Fruchtnuanciert, mit Zitrusfrüchten, würzigen Anisnoten und Vanille. Wohlgerundete und seidige Textur, sehr fruchtig, exotisch, umrahmt von einem Hauch Vanille. Mittlerer und facettenreicher Abgang.
- 903 Tipica - Maschio 45°V * (20ml) 6,50 €
Beschreibung:
Aus den Trestern roter und weißer Trauben entsteht dieser harmonische und perfekt ausbalancierte Grappa mit vollem Geschmack. Trotz seiner Kraft wird der Bonaventura Maschio La Grappa 903 Tipica aber niemals brandig, sondern zeigt sich stets zart und verlesen.
- Cleopatra Moscato Oro - Poli 40°V * (20ml) 6,50 €
Beschreibung:
Der edle Grappa zeichnet sich durch ein herrliches Zusammenspiel frischer und lieblicher Aromen aus. Frische Früchte und zarter Honig treffen aufeinander und dominieren den Gesamteindruck des Grappa Moscato Oro. Die in Grappa so seltenen floralen Noten umschmeicheln den Körper und hinterlassen ein weiches Mundgefühl. Frische Zitrusnoten verschmelzen mit feinen Aromen von Süßgebäck. Der Grappa überzeugt mit einem hochkarätigen und finessenreichen Körper und beschenkt Connaisseurs mit einmaligen Genussmomenten.
- Barbera Magnum - Sibona 42°V * (20ml) 6,80 €
Beschreibung:
Erst einige Monate im Stahlfass, wird er anschließend im Barrique verfeinert, um seine volle Geschmacksnoten zu entfalten. Helles strohgelb in der Farbe, im Duft männlich und sehr intensiv, ausgeprägt sortentypisch, am Gaumen trocken, reif mit guter Struktur und Harmonie, langer kräftiger Abgang.
- Barolo Magnum - Sibona 42°V * (20ml) 7,30 €
Beschreibung:
Der grandiose Grappa di Barolo der renommierten Brennerei Sibona besitzt ein berauschendes Aroma, das sich sehr kräftig präsentiert und weiche, würzige Noten enthält. Sein Geschmack ist tiefgründig und reif mit herrlich harmonischen Holznoten und langem Nachklang. Die Herstellung erfolgt aus Nebbiolotrestern, die aus der DOCG Weinregion um Barolo stammen. Der besondere Grappa wird erst in Holzfassern gelagert, um zu reifen und anschließend zur Verfeinerung in Barriques abgefüllt.

* alle unserer Grappas können Spuren von Sulfiten enthalten.