

Osteria del Gallo

Priò

Cucina della Tradizione

*Menù
Digitale*

**PARCHEGGIO GRATUITO
CON SERVIZIO NAVETTA
PER TUTTI I NOSTRI CLIENTI.**



**PER IL PACCHETTO DEGUSTAZIONE
NON VERRA' APPLICATO LO SCONTO DEL 20%**

- ANTIPASTI -

Per veri estimatori

Antipasto Priò

18

6 portate con
pescato del giorno

Insalata di polpo

12

Frittura alici locali

7

Antipasti singoli

9

Tutti i prezzi sono da intendersi in euro.

- I NOSTRI CRUDI -

Per veri estimatori

Crudo Imperiale

38

ostriche, fasolari e tartufi locali,
tonno pinna gialla,
salmone dei fiordi, pesce spada
fresco, scampo locale,
gamberi rossi di Mazara del Vallo.

Crudi Fantasia dello Chef

18

frutti di mare misti vari secondo
disponibilità del giorno. (10 pezzi)

Tris tartare del giorno

18

tonno pinna gialla, salmone dei
fiordi, pesce spada fresco e
gambero rosso di Mazara del Vallo
(soggetti a variazioni). (3 pezzi)

Scampo reale

9€/l'etto

Scampo 5/10

8€/l'etto

Gambero viola

8€/l'etto

Tutti i prezzi sono da intendersi in euro.

- I N O S T R I C R U D I -

Degustazione di ostriche

Secondo disponibilità

**Gillardeau
Calibro 4**

5€ al pezzo

**Tarbouriech
Calibro 4**

7€ al pezzo

**Beln du Belon
Calibro 00**

6€ al pezzo

**Tartufi
Extra**

5€/l'etto

Tutti i prezzi sono da intendersi in euro.

- PRIMI PIATTI -

Per veri buongustai

Tagliolini al nero di seppia

18

di pasta fresca fatta da noi, con seppia e vongole veraci su crema di peperoni gialli e guarniti con pomodorini datterino.
Chiedere al responsabile di sala la disponibilità.

Risotto Priò alla Pescatora

20

con calamaro, polpo verace, seppia, frutti di mare ultimato con tartare o carpaccio del giorno.

Ravioli di mare

20

di pasta fresca del "Pastificio La Leonessa" con cuore di burrata di Bufala, datterini gialli e tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo.

Linguine/ Paccheri con pescatrice

16

del Pastificio artigianale di Gragnano "Gentile" con pomodorini datterini.
Chiedere al responsabile di sala la disponibilità.

Linguine/ Paccheri al cocchio

20

del Pastificio artigianale di Gragnano "Gentile" con pomodorini datterini.
Chiedere al responsabile di sala la disponibilità.

Linguine con riccio di mare

20

spezzate a mano del Pastificio artigianale di Gragnano "Gentile" con pomodorini datterini.
Chiedere al responsabile di sala la disponibilità.

Spaghetti ai frutti di mare

15

del Pastificio artigianale di Gragnano "Gentile" con pomodorini datterini.
Chiedere al responsabile di sala la disponibilità.



Tempo di cottura

Usando un tipo di pasta artigianale come quella del Pastificio di Gragnano "Gentile", informiamo la clientela 

Tutti i prezzi sono da intendersi in euro.

La Vasca

Per veri buongustai

King Crab

16€/l'etto

**Linguine
agli scampi**

20

**Linguine
all'Astice Canadese**
(min. per 2 persone.
Prezzo inteso a persona)

22

**Paccheri
con Granciporro (intero)**

26

**Linguine
all'Astice Blu**

11€/l'etto

**Linguine
all'Aragosta**

14€/l'etto

**Paccheri con
Granceola (intera)**

4,50€/l'etto

**Linguine con
cicale di mare**

16€/l'etto

**Linguine con
elefante di mare**

12€/l'etto

S.Q.: Essendo prodotti di una certa elevatura e grammatura ma soprattutto per il fatto che il loro prezzo al mercato ittico varia anche sensibilmente da un giorno all'altro, il prezzo al pubblico a sua volta ha variazioni quotidiane.

Tutti i prezzi sono da intendersi in euro.

- SECONDI PIATTI -

Astice Alla Catalana

32

con riduzione all'aceto balsamico IGP di Modena. (Una porzione è costituita da un'astice intera)

Baccalà al gratè

12

servito con vellutata di patate di Avezzano.

Frittura di paranza del Golfo

18

pescato misto del giorno con gamberi e calamari.

Frittura di gamberi e calamari*

16

dorata e allo stesso tempo leggera e asciutta, rispettando la delicatezza dei crostacei e dei molluschi.

Grigliata mista

20

pesce spada fresco, calamari* e gamberi di Mazara del Vallo.

Pescato del giorno

S.Q.

(spigola, orata, pezzogna e dentice secondo disponibilità) al forno con patate oppure all'acqua pazza.

* Prodotto soggetto a tecniche di abbattitura.
Tutti i prezzi sono da intendersi in euro.

- FRUTTA & DOLCI -

Porzione di frutta fresca **5**

da scegliere in base alla
disponibilità del giorno.

Tagliata di frutta mista **7**

in base alla disponibilità
del giorno.

Per i dolci chiedere al responsabile
di sala la disponibilità del giorno.

Tiramisù della casa **6**

Bagna dei savoiardi al caffè
amaro, mascarpone, ultimato con
polvere di cacao amaro Perugina
e servito in vasetto.

Tiramisù Sorrento **7**

Bagna dei savoiardi al limoncello,
mascarpone e salsa al cioccolato.

Cheesecake Homemade **7**

Biscotto al pepe, ricotta di Bufala
Campana, composta in gelatina di
pomodorini datterini gialli e rossi,
basilico fritto con gocce di olio evo.

Caprese Fujute **6**

Caprese classica con
cuore brownie.

Crostata Homemade **7**

di pasta frolla con fragole,
fragoline o frutti di bosco secondo
la disponibilità del giorno.

Tutti i prezzi sono da intendersi in euro.



- BEVANDE -



Acqua naturale o minerale 2

Natia o Ferrarelle.

Falanghina al calice 5

dei Campi Flegrei.

Coca Cola 1 Lt 4

in bottiglia di vetro.

Coca Cola / Fanta Coca Cola Zero 2,5

in bottiglia di vetro piccola da 33cl

- DIGESTIVI -

Amaro 3

Distillati 5

Rhum Diplomatico 8

**Coperto e servizio
hanno un costo di 2 euro a persona.**

Data l'alta qualità e la freschezza delle materie
prime il menu potrebbe avere delle variazioni
comunicate dal personale in sala.

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI
ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E
SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO
ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI
CONSIDERATI ALLERGENI.

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra
disposizione per fornire ogni supporto o
informazione aggiuntiva.

Tutti i prezzi sono da intendersi in euro.



- CARTA DEI VINI -

Cantine Campane (bianchi)

Falanghina dei Campi Flegrei - <i>Cantine Farro</i>	12
Falanghina dei Campi Flegrei - <i>7 Vulcani</i>	16
Falanghina Irpina - <i>Quintodecimo</i>	52
Greco di Tufo DOCG - <i>Cantine Il Vino e La Luna</i>	16
Giallo d'Arles Greco di Tufo - <i>Quintodecimo</i>	55
Furore Bianco Costa d'Amalfi - <i>Marisa Cuomo</i>	34
Fiorduva Costa d'Amalfi - <i>Marisa Cuomo</i>	75
Fiano di Avellino - <i>Cantine Il Vino e La Luna</i>	18
Greco "Calpazio" IGT Paestum - <i>San Salvatore</i>	24
Fiano "Trentenare" IGP Paestum - <i>San Salvatore</i>	25
Tramonti Costa d'Amalfi - <i>Tenuta S. Francesco</i>	24
Pallagrello Bianco - <i>Viticoltori del CasaVecchia</i>	16
Ischia DOC Biancolella Frassitelli - <i>Casa D'Ambra</i>	24

Cantine Campane (rossi)

Ottouve Gagnano - <i>Salvatore Martusciello</i>	19
Irpina Aglianico Campi Taurasini - <i>I Favati</i>	28

Rossi

<i>Pinot Nero - Elena Walch</i>	22
<i>Piedirosso - Cantine Farro</i>	14
<i>Settenodi Rosato - Tenimenti Grieco</i>	12

Tutti i prezzi sono da intendersi in euro.
Chiedere al responsabile di sala la disponibilità.

- CARTA DEI VINI -

Altre etichette

Gewürztraminer DOC "Joseph" - Hofstätter	28
Venezia Giulia Pinot Grigio IGT - <i>Jermann</i>	36
Ribolla Gialla DOC - <i>Livio Felluga</i>	28
Langhe Arneis DOC "Blangé" - <i>Ceretto</i>	26
Sauvignon Blanc 2019 Atlantique IGP - <i>L'Océade</i>	12
Müller-Thurgau IGT frizzante - <i>Santa Margherita</i>	16
Müller-Thurgau - <i>Elena Walch</i>	18
Alsace Riesling 2019 - <i>Domaine Mersiol</i>	36
Alto Adige Chardonnay DOC - <i>Terlan</i>	24
Blanc de Blanchis Riserva - <i>Ronco Blanchis</i>	39
Franciacorta DOCG - <i>Ca' del Bosco</i>	60
Pecorino Merlettaie DOCG BIO - <i>Ciu Ciu</i>	18
Trebbiano d'Abruzzo DOP "Villa Barcaroli" 2018 - <i>Ciù Ciù</i>	16
Ribolla Gialla Brut - <i>Canus</i>	32
Germogliano 2018 - <i>Canus</i>	27
Friulano 2018 - <i>Canus</i>	27
Sicilia Grillo Viogner 2019 - <i>Feudo Luparello</i>	16
Prosecco Astoria	14
Prosecco DOC Rosé - <i>Casa Bianca</i>	18
Spumante Moro bianco - <i>I tre mori</i>	16
Spumante Lugana DOC - <i>Zenato</i>	28
Cuvée Blanche Blanc de Blancs Brut - <i>Maison Castel</i>	28
Gewurztraminer - <i>Maison Castel</i>	18
	26

Tutti i prezzi sono da intendersi in euro.
Chiedere al responsabile di sala la disponibilità.