



# Menu

## Restauracja Gallo Nero

Rezerwacja stolików tel. 33 810 44 44  
Bielsko-Biała, ul. Legionów 26-28

Godziny otwarcia / We are open

poniedziałek-czwartek

monday-thursday

12.00-22.00

piątek-sobota

friday-saturday

12.00-23.00

niedziela / sunday

12.00-21.00

## Przystawki / Starters

- 
- Focaccia czosnkowa  
Garlic focaccia 19 PLN 320 g
- Bruschetta sezonowa  
Bruschetta 20 PLN 100 g
- Pieczony ser kozi z pikantną salsą mango i sorbetem  
Goat cheese with spicy mango salsa and sorbet 42 PLN 170 g
- Lumaca al forno  
Ślimaki zapiekane w maśle czosnkowym z parmezanem  
Baked snails in garlic butter with parmesan cheese 29 PLN 110 g
- Gamberi  
Krewetki w pikantnym sosie maślanym, 6 szt.  
Prawns in spicy butter sauce 6 pcs. 56 PLN 215 g
- Talerz serów i wędlin włoskich , oliwki  
Plate of Italian meats and cheeses, olives 40 PLN 200 g
- Burrata zapiekana w cieście  
Szynka parmeńska, pistacje, rukola, pomidorki  
Burrata in batter, Parma ham, arugula, pistachios, cherry tomatoes 35 PLN 200 g
- Gulasz z gęsih podrobów w cieście francuskim  
Goose giblet stew in puff pastry 40 PLN 280 g

## Zupy / Soups

Zupa z owoców morza  
Sea food soup

40 PLN 430 g

Bulion z ręcznie robionym tortellini z mięsem i parmezanem  
Broth served with handmade meat tortellini and parmesan

26 PLN 350 g

Krem z pomidorów z ricottą i pesto bazyliowym  
Tomato cream with ricotta and basil pesto


24 PLN 360 g

Ogonówka  
Bulion na ogonach wołowych z mięsem, fasolą i soczewicą  
Oxtail soup with beans and lentils

30 PLN 350 g



## Sałatki / Salads

- 
- Sałatka Cezar** 48 PLN 340 g  
sałata rzymska, grillowany kurczak, grzanki, dressing z anchois  
Caesar salad  
Romaine lettuce, grilled chicken, croutons, anchois dressing
- Sałatka na zielono** 40 PLN 280 g  
mieszanka sałat, młody bób, groszek cukrowy, ogórek, fasolka szparagowa, grzanki, cebula, dressing  
Green salad  
mixed lettuce, young broad beans, peas, cucumber, green beans, toast, onion, vinegrette
- Sałatka z wołowiną** 50 PLN 300 g  
mieszanka sałat, oliwki, cebula, jajko, połówka wołowa, pom. koktajlowe, kapary, parmezan  
Salad with beef  
mixed lettuce, olives, onion, egg, beef sirloin, cherry tomatoes, capers, parmesan
- Sałatka z karmelizowaną dynią, burakiem i burrata** 44 PLN 320 g  
mieszanka sałat, dynia, burak, cebula, orzechy włoskie, ricotta salata, burrata, dressing śliwkowy  
Salad with caramelized pumpkin, beetroot and burrata  
mixed lettuce, pumpkin, beetroot, onion, nuts, ricotta salata, burrata, plums dressing
- Sałatka z krewetkami i ziemniakiem** 50 PLN 340 g  
krewetki, ziemniaki, oliwki, kapary, fasola, grillowany karczoch, papryka, cebula, oliwa, pietruszka  
Salad with shrimps and potatoes  
shrimps, potatoes, olives, cappers, beans, grilled artichoke, pepper, onion, parsley

**Makarony / Pasta**  
**makaron domowy / homemade pasta**  
**makarony własnej produkcji wyciskane na miedzianych matrycach**

**Linguine Carbonara** **45 PLN 340 g**

Guanciale, pancetta, żółtko, pecorino romano  
Guanciale, pancetta, egg yolk, pecorino romano

**Linguine bolognese** **46 PLN 360 g**

Mięso wołowo – jagnięce, pomidory, marchewka, cebula, czosnek,  
parmezan

Beef and lamb meat, tomatoes, carrot, onion, garlic, parmesan

**Tagliatelle Verde con burrata** **48 PLN 350 g**

Zielone tagliatelle, burrata, groszek cukrowy, szparag, młody bób, friarelli,  
fasolka, szpinak, oliwa ev

Green tagliatelle, burrata, sugar snap peas, asparagus, young broad  
beans, friarelli, beans, spinach, ev olive oil

**Linguine Gallo Nero** **54 PLN 350 g**

Oliwa z oliwek, krewetki, cukinia, pistacje, pietruszka, czosnek

Olive oil, prawns, zucchini, pistachio, parsley, garlic

**Tagliatelle Parma** **49 zł 320 g**

Śmietana, szynka parmeńska, orzechy, gorgonzola, czosnek, parmezan

Cream, Parma ham, nuts, gorgonzola cheese, garlic, parmesan

**Czarne linguine Frutti di mare** **74 zł 420 g**

Krewetki, małże, kalmary, ośmiornice, czosnek, cebula, pietruszka,  
oliwa z oliwek

Black linguine, prawns, mussels, squid, octopus, garlic, onion, parsley,  
olive oil

## Tortellini i Risotta

Nasze tortellini przygotowujemy od podstaw - farsz, ciasto, lepienie jak u włoskiej nonny, bez dodatków i ulepszczy

Domowe zielone tortellini z liśćmi szpinaku i ricottą 48 PLN 330 g

w pesto z orzechów laskowych i bazylii

Homemade green tortellini with spinach leaves and ricotta in hazelnut and basil pesto

Domowe tortellini z prawdziwkami 54 PLN 330 g

w sosie z sera gorgonzola i cebuli na ostro

Homemade tortellini with boletus mushrooms in spicy gorgonzola cheese and onion sauce

Domowe tortellini z jagnięciną 57 PLN 330 g

na zredukowanym wywarze grzybowym

Homemade tortellini with lamb on mushroom sauce

Domowe czarne tortellini z krewetkami 64 PLN 330 g

na szparagowym puree, ikra z łososia

Homemade black tortellini with shrimps with asparagi puree, salmon roe

Risotto z prawdziwkami 52 PLN 370 g

Prawdziwki, cebula, czosnek, śmietana, caciocavallo, parmezan, pietruszka

Porcini mushroom Risotto

Porcini, onion, garlic, cream, caciocavallo, parmesan, parsley



## Ryby i owoce morza / Fish and sea food

Owoce morza po abruzyjsku 78 PLN 440 g

krewetki, ośmiorniczki, małże, kalmary, langustynka, domowy chleb

Abruzzo - style seafood

shrimps, octopuses, clams, squids, langoustine, homemade bread

Dorada z pieca

69 PLN 450 g

zapekany batat z warzywami, focaccia czosnkowa

Gilt-head from wood fire oven

baked sweet potatoes with vegetables, garlic focaccia

Filet z łososa na bazyliowym risotto

69 PLN 420 g

liście szpinaku, cebula czerwona, śmietana, winegret

Salmon fillet on basil risotto

spinach leaves, red onion, cream, vinaigrette

Szaszłyk z owoców morza z czarnym ryżem

80 PLN 400 g

Krewetki, ośmiorniczki, kalmary, małże, dziki ryż, groszek zielony, papryka, cebula

Seafood Skewers with black rice

Shrimps, baby octopuses, squid, clams, wild rice, green beans, pepper, onion

Filet z sandacza na puree dyniowym z karmelizowanymi warzywami 79 PLN 330 g

Zander fillet with pumpkin puree and caramelized vegetables



## Mięsa / Meat

Saltimbocca 74 PLN 450 g

Kotleciki cielęce w szynce parmeńskiej, puree, szałwia, sałata rzymska na maśle

Veal chops in parma ham, puree, sage, romaine lettuce

Poładwiczka wieprzowa z prawdziwkami 69 PLN 440 g

Pieczony ziemniak, fasolka szparagowa

Pork tenderloin wit porcini mushrooms

Baked potato, green beans

Cacciatore z podudzi kurczaka 58 PLN 420 g

Podudzia z kurczaka bez kości i skóry, pomidory, cebula, kapary, orzeszki pini, pieczywo

Chicken drumstick cacciatore

Chicken drumstick without skin and bone, tomatoes, onion, capers, pine nuts, bread

Poładwica wołowa z krewetkami i groszkiem cukrowym 119 PLN 420 g

Beef tenderloin with shrimps and sugar peas

Stek z sezonowanej poładwicy z wołowiny rasy Limousine 159 PLN 500 g

Poładwica wołowa ( ~200 g ) z pieczonymi ziemniakami, pieczarkami i kością szpikową

Steak from seasoned sirloin from Limousine beef

Sirloin ( ~200 g ) marrowbone, mushrooms, baked potato

Stek z antrykotu wołowego sezonowanego min. 60 dni 199 zł 500 g

Antrykot wołowy ( ~270 g ) z frytkami stekowymi i grillowanymi warzywami

Beef entrecote steak seasoned for at least 60 days

Beef entrecote ( ~270 g ) with steak fries and grilled vegetables

Sos do steka / Steak sauce

15 zł 70 g

- z zielonego pieprzu / green pepper

- z prawdziwków / porcini mushrooms

- berneński / bernese



## Desery / Deserts

Tiramisu	25 PLN 170 g
Panna cotta z malinami Panna cotta with raspberry	16 PLN 125 g
Gelato Affogato	16 PLN 90 g
Crème Brulee	20 PLN 120 g
Sernik z białą czekoladą Cheesecake with white chocolate	25 PLN 140 g
Deser lodowy 3 gałki lodów – (wanilia, truskawka, czekolada), bita śmietana, świeże owoce 3 scoops of ice cream (Vanilla, Strawberry, chocolate), whipped cream, fresh fruits	32 PLN 320 g

Informujemy, że część potraw można zamówić jako połowę porcji, koszt wynosi wtedy 70% wartości potrawy standardowej  
We kindly inform, that some dishes may be ordered as half-portion, at the price of 70% of a regular price.

Uprzejmie informujemy, że kuchnia i pizzeria pracują oddzielnie.  
We kindly inform, that kitchen and pizzeria work separately

