# PiGa

## PIZZERIA GALLO

# SPEISENKARTE



In uns schlagen zwei Herzen:
Das warme, mediterrane aus dem Süden Italiens
und das herzliche, ehrliche aus dem Rheinland.
Unsere Mission ist es, ein großes Stück Italiens
mitten in das Herz unseres geliebten Kölns
zu bringen!

# VORSPEISEN

*Unsere Empfehlung!*

**ANTIPASTI MISTI** 18[9]
gegrillte und marinierte Paprika, Aubergine, Oliven, Zucchini,
Champignons und eingelegte Artischocken

*dazu?* **italienische Käse- und Wurstspezialitäten** [G,1,3] +6[9]

**CARPACCIO DI MANZO** [A,G] 15[9]
Carpaccio vom Rind, Rucolasalat, frisch gehobelter Parmesankäse,
verfeinert mit einem Schuss Olivenöl, Balsamico und Zitrone,
dazu hausgemachtes Brot

**BURRATA** [A,G] 14[9]
Burrata, Kirschtomaten, Basilikum, Olivenöl und hausgemachtes Brot

**FOCACCIA CLASSICA** [A] 7[9]
Pizzabrot mit italienischen Oliven, Rosmarin und Knoblauch - frisch aus dem Ofen



# SALATE

*Neu!* **INSALATA DI MANZO** 18[9]
Salatmix mit argentinischen Rinderfiletstreifen,
Kirschtomaten, italienischen Oliven, mit Hausdressing

**INSALATA DI GAMBERI** [B] 16[9]
Salatmix mit in Knoblauch angebratenen
Garnelen, Zitrone, Kirschtomaten, italienischen Oliven, mit Hausdressing

**INSALATA PIGA** [H] 15[9]
Salatmix mit Kirschtomaten, gebratenen
Champignons, Walnusskerne, Granatapfelkerne, italienischen Oliven,
mit Hausdressing

**INSALATA TONNO** [C,D] 15[9]
Salatmix mit saftigem Thunfisch, Kirschtomaten, Mais, gekochtem Ei,
roten Zwiebeln und italienischen Oliven, mit Hausdressing



*Wein dazu?*

**PINOT GRIGIO TOLLO** [L]
Weißwein, trocken **0,2l** - 7[5]

= vegan = veggie



# LIEBLINGSGERICHTE

**LINGUINE SCAMPI, AGLIO E OLIO CON PEPERONCINO** A1,B,C,G
mit leckeren Scampi, Kirschtomaten, Knoblauch, Olivenöl,
mit Parmesan verfeinert - 20[9]

**PIZZA PIGA** A1,G
leckere Tomatensauce, Parmaschinken, Rucolasalat, frischer
Fior di Latte Mozzarella, gehobelter Parmesan,
verfeinert mit Olivenöl und Balsamico - 18[9]

**PIZZA GORGONZOLA E MANZO** A1,G
leckere Tomatensauce, frischer Fior di Latte Mozzarella, Rucola
gebratene Rinderfiletstreifen und Gorgonzola -21[9]

**PIZZA PARMIGIANA** A1,G
leckere Tomatensauce, frischer Fior di Latte Mozzarella, gegrillte, marinierte
Auberginen, italienische Oliven und Parmesankäse, abgerundet mit Olivenöl -17[9]

# APERITIF

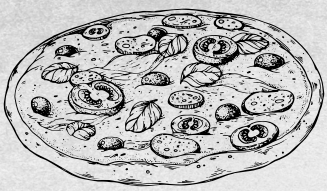



**SARTI SPRITZ** 2,9,L
Sarti Rosa, Prosecco, Soda, Minze, Himbeere
- 8[9]

**APEROL SPRITZ** 2,9,L
Aperol, Prosecco, Soda, Orange
- 7[9]

**LIMONCELLO SPRITZ** 2,9,L
Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone, Minze
- 7[9]

**HIMBEER-LIMETTE SPRITZ** 5,9,L
Himbeere, Limette, alkoholfreier Sekt, Soda
- 7[9]



# PIZZE

*Unsere Empfehlung!*

**PIGA** A1,G
leckere Tomatensauce, Parmaschinken, Rucolasalat, frischer Fior di Latte Mozzarella, gehobelter Parmesan, verfeinert mit Olivenöl und Balsamico - 18[9]

**GORGONZOLA E MANZO** A1,G
leckere Tomatensauce, frischer Fior di Latte Mozzarella, Rucola, gebratene Rinderfiletstreifen und Gorgonzola -21[9]

*Wein dazu?*
**PRIMITIVO PUGLIA PAOLOLEO** L
Rotwein, trocken
0,2l - 7[9]

*Neu!* **PARMIGIANA** A1,G
leckere Tomatensauce, frischer Fior di Latte Mozzarella, gegrillte, marinierte Auberginen, italienische Oliven und Parmesankäse, abgerundet mit Olivenöl -17[9]

**TONNO E CIPOLLE** A1,D,G
leckere Tomatensauce, frischer Fior di Latte Mozzarella, saftiger Thunfisch, rote Zwiebeln, mit einem Schuss Olivenöl abgerundet -15[9]

**COLORATA** A1,G,H
leckere Tomatensauce, Aubergine, Champignons, Paprika, Artischocken und Cashew Ricotta, mit einem Schuss Olivenöl abgerundet -16[9]

**MORTADELLA E PISTACCHIO** A1,G,H,1,3
leckere Tomatensauce, hauchzarte Mortadella, frischer Fior di Latte Mozzarella, knusprige Pistazien, mit hausgemachtem Pistaziendressing abgerundet -17[9]

**QUATTRO FORMAGGI** A1,G
leckere Tomatensauce, frischer Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Pecorino -15[9]

**SCAMPI E SPINACI** A1,B,G
leckere Tomatensauce, frischer Fior di Latte Mozzarella, Scampi, Spinat, mit einem guten Schuss Knoblauchöl abgerundet -16[9]

**FUOCOROSSO** A1,G,1,3
leckere Tomatensauce, frischer Fior di Latte Mozzarella, Ofenpaprika, Salsiccia al Finocchio, mit feurigem Tabasco-Honig verfeinert -16[9]

**BUFALINA** A1,G
leckere Tomatensauce, frischer Büffelmozzarella, knackige Tomaten vom Vesuv, mit einem guten Schuss Olivenöl abgerundet -16[9]



*Wein dazu?*
**LUGANA SAN BENEDETTO DOC** L
Weißwein, trocken
0,2l - 8[5]

= vegan = veggie

# PIZZE

**PERA** A1,H
leckere Tomatensauce, Birnenspalten, Cherrytomaten, vegane Creme fraiche, Rucolasalat, dazu Walnusskerne mit Agavendicksaft abgerundet -16,9

**SPINACI** A1,G
leckere Tomatensauce, frischer Fior di Latte Mozzarella, Spinat und mit einem guten Schuss Knoblauchöl abgerundet -14,9

**PROSCIUTTO E FUNGHI** A1,G,1,3
leckere Tomatensauce, frischer Fior di Latte Mozzarella, saftiger Kochschinken, Champignons, mit einem guten Schuss Olivenöl abgerundet -15,9

**SALAMI** A1,G,1,3
leckere Tomatensauce, frischer Fior di Latte Mozzarella, Salami Milano oder Salami tipo napoli piccante -15,9

**CARCIOFI** A1,G
leckere Tomatensauce, frischer Fior di Latte Mozzarella, Artischocken -14,9

**LA REGINA** A1,G
leckere Tomatensauce, frischer Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, mit einem guten Schuss Olivenöl abgerundet -11,9

# PASTA FRESCA

*Unsere Empfehlung!*

**LINGUINE AL TARTUFO CON FILETTO** A1,C,G
mit saftigen Rinderfiletstreifen in Trüffelsahnesauce, mit Parmesan abgerundet - 23,9

**LINGUINE SCAMPI, AGLIO E OLIO CON PEPERONCINO** A1,B,C,G
mit leckeren Scampi, Kirschtomaten, Knoblauch, Olivenöl, mit Parmesan verfeinert - 20,9

**TAGLIATELLE AL SALMONE** A1,C,D,G
frische Tagliatelle mit Lachs und Spinat in Tomaten-Sahnesauce - 18,9

**SPAGHETTI CARBONARA** A1,C,G,1,3
nach deutscher oder italienischer Art, mit Sahne oder Eigelb und Speck - 16,9

**PACCHERI CON SALSICCIA E POMODORINI** A1,G,1,3
frische Pasta mit leckerer Salsiccia und Kirschtomaten in Tomaten-Weißweinsauce - 17,9

**TAGLIATELLE „O SOLE MIO“** A1,C,G
frische Tagliatelle mit getrockneten Tomaten, Spinat und Büffelmozzarella, in Tomaten-Weißweinsauce - 17,9

**LINGUINE AI FUNGHI PORCINI** A1,C,G
mit Steinpilzen, Kirschtomaten, Parmesankäse in Weißweinsauce - 17,9

**PENNE AL FINOCCHIO** A1
mit frischem Fenchel, Zitrone, frischen Kirschtomaten und Kapern - 19,9

**LASAGNE TRADITIONALE** A1,C,G
mit Rinderragout, besonders viel Amore und überbacken mit Fior di Latte - 16,9



*Wein dazu?*

**REGALEALI NERO D'AVOLA** L
Rotwein, trocken
0,2l - 7,9

# NACHTISCH

*Unsere Empfehlung!*
**PER DUE**
Dessertvariation für 2 Personen - 17[9]

**LAVAKUCHEN** [A1,C,G]
mit flüssigem Schokokern und einer Kugel Vanilleeis - 7[9]

**TIRAMISU** [A1,C,G,11]
hausgemachtes italienisches Schichtdessert - 7[9]



*Neu!* **TARTUFO AFFOGATO** [G,11]
Tartuffo al Pistacchio übergossen
mit italienischem Espresso - 8[9]

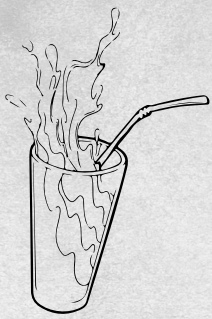
**PANNACOTTA** [C,G]
wahlweise mit Himbeere oder Erdbeere - 6[9]



*Dazu?*
**SUURELLO** [2]
Limoncello aus Köln
4cl - 6[9]

## HEISSES

**ESPRESSO** [11]
- 3[0]



**ESPRESSO DECAFINATO**
- 3[0]

## GETRÄNKE
### ALKOHOLFREIES

**SAN PELLEGRINO**
Mineralwasser mit Kohlensäure
0,25l - 3[0] | 0,75l - 6[9]

**ACQUA PANNA**
stilles Wasser
0,25l - 3[0] | 0,75l - 6[9]

**SCHORLE**
Apfel, Rhabarber, Johannisbeere
0,33l - 4[2]

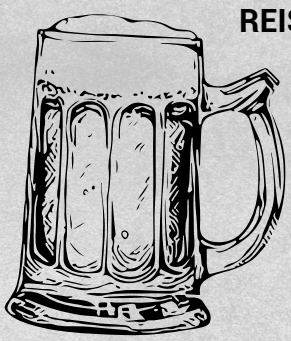
**SOFTDRINKS**
Coca Cola [2,5,11], Cola Zero [2,5,6,7,11],
Fanta [2,5], Sprite [5,6,7]
0,33l - 3[9]

## BIERE

**ICHNUSA** [A4]
aus Sardinien
0,3l - 4[2]

**MORETTI** [A4]
0,3l - 4[2]

**MORETTI RADLER** [A4]
0,3l - 4[2]



**PERONI** [A4]
0,3l - 4[2]

**ERDINGER WEISSBIER ALKOHOLFREI** [A1]
0,5l - 5[9]

**REISSDORF KÖLSCH** [A4]
0,33l - 3[5]

# DIGESTIV

**RAMAZZOTTI** [2,12]
4cl - 4[9]

**AVERNA** [2]
4cl - 4[9]

**AMARO DEL CAPO** [2]
4cl - 4[9]

**SUURELLO** [2]
Limoncello aus Köln
4cl - 6[9]

**GRAPPA SIBONA**
4cl - 6[9]

# WEIN

## WEIß



**LUGANA SAN BENEDETTO DOC** [L]
trocken, vom südöstlichen Ufer des Gardasees
0,2l - 8[5] | 0,75l - 30[9]

**IOVINE FALANGHINA** [L]
trocken, ein herrlich frischer Weißwein aus der Region Kampanien bei Pompeji-Neapel
0,2l - 6[9] | 0,75l - 24[9]

**PINOT GRIGIO TOLLO** [L]
trockener Grauburgunder aus den Abruzzen
0,2l - 7[5] | 0,75l - 27[9]

**IOVINE CODA DI VOLPE** [L]
trockener Weißwein aus der Region Kampanien
0,2l - 6[9] | 0,75l - 24[9]

# PROSECCO

**VALMARONE PROSECCO DOC** [L,9]
0,1l - 5[9]

# WEIN

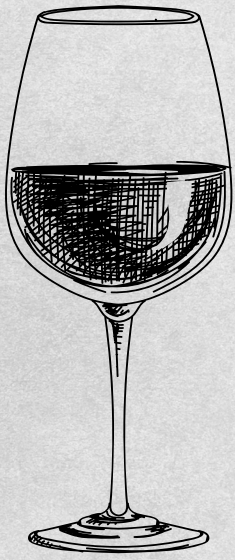
## ROT

**REGALEALI NERO D'AVOLA SICILIA DOC** L
von den sizilianischen Weinbergen, mit einer harmonischen Struktur im Geschmack
**0,2l** - 7[9] **| 0,75l** - 29[9]

**PRIMITIVO PUGLIA PAOLOLEO** L
halbtrocken, ein kraftvoll-würziger Rotwein aus der sonnenverwöhnten Region Apulien im Süden Italiens
**0,2l** - 7[9] **| 0,75l** - 29[9]

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO ROCCA VENTOSA** L
ein tocken-fruchtiger Rotwein aus der Region Abruzzen
**0,2l** - 6[9] **| 0,75l** - 24[9]

## ROSÉ



**NEGROAMARO LUNA ROSATO** L
frisch-fruchtiger Cuvée aus Apulien
**0,2l** - 6[9] **| 0,75l** - 24[9]

**BARDOLINO CHIARETTO** L
delikater Roséwein aus Venetien
**0,2l** - 7[5] **| 0,75l** - 27[9]

Unsere Speisen können folgende Zusatzstoffe enthalten: A: Glutenhaltiges Getreide/ Erzeugnisse u.a. A1 Weizen, A4 Gerste, B: Krebstiere/-Erzeugnisse, C: Eier/-Erzeugnisse, D: Fisch/-Erzeugnisse, E: Erdnüsse/-Erzeugnisse, t: Soja/-Erzeugnisse, G: Milch/-Erzeugnisse, H: Schalenfrüchte/-Erzeugnisse, I: Sellerie/-Erzeugnisse, J: Senf/-Erzeugnisse, K: Sesam/-Erzeugnisse, L: Schwefeldioxid und Sulphite, M: Lupinen/-Erzeugnisse, N: Weichtiere/-Erzeugnisse
1: mit Konservierungsstoffen, 2: mit Farbstoffen, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Süßungsmittel Saccharin, 5: mit Süßungsmittel, 6: mit Süßungsmittel Aspartam, 7: mit Süßungsmittel Acesulfam, 8: mit Phosphat, 9: geschwefelt, 10: chininhaltig, 11: koffeinhaltig, 12: mit Geschmacksverstärker,13: geschwärzt, 14: gewachst, 15: gentechnisch verändert
Preise inkl. der gesetzlichen