

# MENÙ BRESCIA BUONA

Tagliere di affettati e formaggi nostrani con focaccia calda grigliata  
*Ai Rucc e dintorni* \ Azienda Agr. Marzocchi \ Forneria Guerreschi

Casoncelli Brescia Buona

Cooperativa Covatese \ Burro di malga Ai Rucc e dintorni

Grigliata di carne con salsa verde (pollo, costine, salamine)  
con polenta rossa e patate al forno

Azienda Agr. Marzocchi \ San Carlo Grani

Acqua, vino e caffè

ogni domenica € 35



Il nostro **MADE IN BRESCIA** è un valore aggiunto che raccontiamo 365 giorni l'anno: d'inverno attraverso lo spiedo bresciano, d'estate con l'imperdibile *Pane e Salamina*

DA GIUGNO A SETTEMBRE  
govedì - venerdì - sabato - domenica

**Menù pane e salamina** (solo la sera)

10,00 €

Pic-nic del Gallo

+

COPERTA

=

IL *Pic-nic* DEL GALLO

Un goloso box da ritirare per poter fare il vostro pic-nic negli splendidi giardini del Parco Gallo.

La gita fuori porta a pochi passi da casa tua!

Box vegetariano.....	€ 15
Box salmone.....	€ 15
Box rucola/speck/grana.....	€ 15
Box culaccia.....	€ 15
Box toast.....	€ 12

**Ogni box contiene una focaccia, macedonia di frutta, acqua o bibita**

### IL CAFFÈ SOSTENIBILE

Riportaci il box con i rifiuti, penseremo noi a smaltirli correttamente e tu riceverai un caffè in omaggio!

Noleggio coperta..... € 5

Regalati la coperta del Gallo..... € 20

## spazio eventi

Il Gallo è un laboratorio di idee, arte, creatività. Grazie agli eventi musicali e teatrali promossi da Cieli Vibranti, durante tutto l'anno la Cascina offre un ricco palinsesto culturale, dagli spettacoli nella sala grande ai concerti estivi nel verde del parco, per coinvolgere un pubblico di tutte le età.

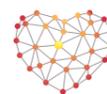
Ma il Gallo è **anche tuo!** Se vuoi organizzare un evento privato, o semplicemente riservare uno spazio in giardino per un'occasione speciale, puoi chiedere maggiori informazioni allo staff o contattarci.



# IL MENÙ DEL GALLO



N°1 primavera – estate 2022



Alborea

La persona al Centro

Siamo nati con l'idea di creare una cucina cooperativa, dove l'inclusione lavorativa, obiettivo dell'impresa sociale, si traduce in esperienze e capacità professionali per i "ragazzi di Alborea".

Il gruppo di lavoro si divide in attività diversificate: la ristorazione aziendale per cui la squadra preposta prepara oltre 1000 pasti giornalieri, l'attività di catering che impegna la cooperativa per eventi privati e il "nostro progetto Gallo" in cui, alla professionalità della cucina, si è integrata la gestione della sala, il servizio bar e gli eventi culturali.

Essere Alborea in questi anni ha significato la creazione di percorsi professionali diversificati sulla base delle esigenze specifiche, abbiamo cercato di costruire un contesto in cui ciascuno si possa esprimere al meglio e dove si senta parte attiva di un progetto di crescita e valorizzazione personale prima che professionale.

*"Per quanto piccolo, nessun atto di gentilezza è spreco"* - Esopo -



## Il Gallo consiglia

Non riuscivamo a suggerire un piatto anziché un altro, per **Flavio** doveva essere la focaccia, per **Angelo** la scelta ricadeva sulla tagliata di controfiletto, per **Modou** imbattibile la pasta cacio e spezie... in cucina si discuteva quando è arrivata la soluzione di **Paola**: chiediamo a chi sceglie il Gallo tutti i giorni!

Il risultato del nostro "sondaggio" è ricaduto a larghissima maggioranza sui **Casoncelli Brescia Buona** un piatto semplice e della tradizione che effettivamente ci identifica: sapore genuino e territorialità, per questo immancabili nel menù del Gallo.

**Vittoria** suggerisce di provare i casoncelli associati alla **birra Col de Serf del Birrifico fratelli Trami**, una birra di frumento ad alta fermentazione: sapore fresco ed aromi delicati, rinfrescante e dal gusto rotondo.

## Vicini al territorio

Il cibo è da sempre legato al territorio e alle tradizioni tipiche e culturali di ciascun luogo. Dove possibile Alborea seleziona materie prima di qualità e tradizione locale oltre che tipicità italiane. La filiera è corta, in alcuni casi cortissima, soprattutto per le tante eccellenze presenti nella provincia di Brescia.

Nel nostro menù, nelle ricette del Gallo ci siamo noi, parte dei nostri valori: la vicinanza con il territorio, la sostenibilità, l'impegno e la storia dei nostri fornitori.



cielivibranti

Cieli Vibranti nasce nel 2011 per favorire la promozione, la sensibilizzazione e la diffusione della cultura e dell'arte, attraverso l'organizzazione e la promozione di eventi culturali, manifestazioni, convegni, dibattiti, mostre e seminari. Si avvale della competenza e della pluriennale esperienza nel campo della musica, del teatro e dell'arte di Fabio Larovere e Andrea Faini, che coordinano professionalità diverse e altamente qualificate per realizzare progetti culturali capaci di coniugare la valorizzazione delle potenzialità e delle energie del territorio con una vocazione europea ed internazionale, attenta alle più recenti evoluzioni dei linguaggi artistici. Tra le manifestazioni organizzate, il festival "I volti del Romanino Rabbia e fede", "Piazza che vai, pianoforte che trovi", "CidneON Festival Internazionale delle Luci", LUMINARIA. Dal 2018 cura la programmazione artistica della Cascina Parco Gallo a Brescia

Maccheroncini all'uovo con ragù alla bolognese.....7,50 €



Penne integrali con pomodorini, basilico e crema di mozzarella.....10,00 €

Pasta Rummo



Scialatielli cacio e spezie.....9,00 €



Riso nero saltato con pancetta croccante, verdure dolci e stracciatella della Valle Sabbia.....10,00 €

Ai Rucc e dintorni



Casoncello Brescia Buona.....11,00 €

Casoncello bresciano con sbrisolona salata alla salvia e burro di malga  
Cooperativa Covatese\Brescia Buona\Burro di malga Ai Rucc e dintorni

Gnocchi di patate viola con ragout di rana pescatrice.....13,00 €



Primo piatto del giorno (disponibile a pranzo dal lunedì al venerdì).....6,50 €

## La selezione di Alborea

### PASTA RUMMO

Abbiamo scelto un pastificio con 175 anni di tradizione, sinonimo d'eccellenza, legato al territorio d'origine e che rispetta l'etica d'impresa. La filiera controllata restituisce un prodotto perfetto con cui realizzare i primi piatti del Gallo. Una pasta a produzione industriale che conserva caratteristiche e procedure tipiche della lavorazione artigianale come l'attenta selezione dei grani e la lenta essiccazione.

La storia di Rummo nasce da Antonio a Cosimo e di nuovo da Antonio a Cosimo (e così via), l'eredità viene tramandata di generazione in generazione, un prodotto che racconta una storia di famiglia.

### AI RUCC E DINTORNI

Dal 1984 sinonimo di valorizzazione di prodotti agroalimentari tipici della Valle Sabbia, l'attività principale è l'allevamento di bovini, suini ed equini; a cui è stata associata la lavorazione delle materie prime: un moderno caseificio per la trasformazione del latte che restituisce pregiate qualità di formaggio e burro, un'area dedicata alla trasformazione delle carni, imperdibile il salame nostrano.

Ai Rucc e dintorni non è solo agricoltura e allevamento, è una cooperativa che racconta un progetto di sviluppo e inclusione sostenibili; li abbiamo scelti per i prodotti genuini e attraverso queste eccellenze Alborea contribuisce a sostenere gli obiettivi valoriali della cooperativa.

### I CANÜNSÉI

Una cooperativa a vocazione rosa, fortemente legata al territorio e agli abitanti di Castelcovati (BS). Li abbiamo scelti per i casoncelli del Gallo: un prodotto immancabile e spesso oggetto di diatribe nella nostra provincia! Noi per evitare discussioni li abbiamo selezionati nella versione "casoncello bresciano".

La Cooperativa Solidarietà Covatese non solo segue la tradizionale preparazione della celebre pasta ripiena, ma associa all'artigianalità del prodotto di qualità, sostenibilità e valore etico.

Ai canünsei è stata attribuita la Denominazione Comunale (De. Co), che certifica la provenienza dal comparto enogastronomico del territorio covatese.

LANDER spina piccola 0,25ml.....3,50 €

LANDER spina grande 0,50ml.....5,00 €



LANDER.....6,00 €

Hells

Chiara, fresca, poco amara, molto dissetante.

500 ml - 4,2% vol.

COL DE SERF.....7,00 €

Weiss

Birra di frumento ad alta fermentazione. Sapore fresco ed aromi delicati, rinfrescante e dal gusto rotondo.

500 ml - 5% vol.

GRAN RISA.....8,00 €

Bock

Birra doppio malto a bassa fermentazione. Buon corpo, aromi dolci del malto bilanciati e finale amaro.

500 ml - 6,4 % vol.

3 - TRE.....7,00 €

Triple

Chiara ad alta fermentazione. Alta gradazione alcolica, calda, piena.

500 ml - 7,3% vol.



**BIRRIFICIO FRATELLI TRAMI**

Un birreria artigianale con sede a Capriano del Colle (Brescia), nonostante sia di recente tradizione ha già ottenuto numerosi premi e riconoscimenti. Attraverso una produzione eccellente si raccontano le passioni dei fratelli Trami, Nicola e Luca, che associano alle loro birre la passione per la montagna, tra le nostre preferite 3-Tre.

\*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine

Cascina Parco Gallo

via Corfù, 100 - Brescia

Fermata Metro BRESCIA DUE

info@cascinaparcogallo.it

334 1046966



facebook.com/AlGallo

#CascinaAlGallo



Linkedin/cascina-parco-gallo

www.alborea.net

www.cielivibranti.it

## LE BOLLE

Pura bolla brut metodo solo uva (Franciacorta).....	28,00 €	6,00 €
Pura bolla saten metodo solo uva (Franciacorta).....	30,00 €	6,50 €
Punta castello (Veneto).....	20,00 €	5,00 €

## I BIANCHI

Pinot nero vinificato in Bianco   <i>Giorgi - Lombardia</i> .....	20,00 €	5,00 €
Anthilia   <i>Donnafugata   Sicilia</i> .....	22,00 €	5,50 €
Vermentino <i>Costamolino   Argiolas   Sardegna</i> .....	22,00 €	5,50 €
Soave classico   <i>Inama   Veneto</i> .....	24,00 €	
Curtefranca   <i>Uberti   Lombardia</i> .....	25,00 €	
Gewurztraminer   <i>Elena Walch   Alto Adige</i> .....	25,00 €	5,50 €
Lugana   <i>Ca de Frati   Lombardia</i> .....	26,00 €	5,50 €
Kerner   <i>Caldaro   Trentino</i> .....	29,00 €	
Pinot nero vinificato in Bianco   <i>Elena Walch   Alto Adige</i> .....	32,00 €	

## I ROSSI

La Segreta   <i>Planeta   Sicilia</i> .....	20,00 €	5,00 €
Rosso "Santa Cristina"   <i>Antinori   Toscana</i> .....	22,00 €	5,50 €
Groppello "San Biagio"   <i>Selva Capuzza   Lombardia</i> .....	22,00 €	5,00 €
Lagrein   <i>Caldaro   Trentino</i> .....	24,00 €	5,50 €
Morellino di Scansano   <i>Col di Bacche   Toscana</i> .....	28,00 €	6,00 €
Rosso di Montefalco   <i>Caprai   Umbria</i> .....	28,00 €	
Groppello "Castelline"   <i>Costaripa   Lombardia</i> .....	30,00 €	
Rosso di Montalcino   <i>Banfi   Toscana</i> .....	32,00 €	
Chianti DOCG "Peppoli"   <i>Antinori   Toscana</i> .....	32,00 €	

## VINO DELLA CASA

Rosso   bianco fermo   bianco mosso	1\4 lt	1\2 lt	1 lt
	5,00 €	8,00 €	12,00 €

## Lo sapevi che...

La cooperativa Alborea rappresenta un'opportunità di "rinascita" attraverso il lavoro, un'alternativa concreta di inclusione, spesso una speranza per chi non ha voce. Aldilà dei numeri ci sono le persone, attraverso Alborea molti, non solo hanno scoperto una professione, sono riusciti a costruire una famiglia!

La cucina del Gallo è parte del presente di Alborea, è uno spazio fortemente desiderato da Angelo e Flavio, per dare opportunità professionali diverse da quelle rappresentate dal settore cucina dei ristoranti aziendali. Per i ragazzi di Alborea l'esperienza al Gallo significa anche relazionarsi con pubblici diversi e affrontare contesti e sfide sempre nuove.

## BRESCIA Buona



La rete "Brescia Buona. Il gusto dell'accoglienza", nata nel 2020 su impulso della Fondazione ASM, è formata da dieci cooperative sociali attive nell'ambito dell'accoglienza e della ristorazione solidale.

Obiettivo della rete è promuovere iniziative di carattere culturale che favoriscano la conoscenza delle dimore del gusto e dell'accoglienza gestite dalle cooperative, evidenziandone il fondamentale ruolo di presidio sociale a sostegno di chi è più fragile.

Tutte le informazioni relative al progetto Brescia Buona e alle realtà che lo compongono sono reperibili sul sito internet [www.bresciabuona.it](http://www.bresciabuona.it)

Selezione di formaggi bresciani accompagnati con marmellata di cipolle.....9,00 €



Culaccia, speck, coppa e salame nostrani .....9,00 €  
*lavorati da suino bresciano allevato dall'azienda agricola Marzocchi e "Ai Ruc e dintorni"*

Tagliere di affettati e formaggi nostrani..... 15,00 €



Cotoletta di pollo con patatine rustiche fritte e salsa tartara.....12,00 €



Tagliata di controfiletto di manzo con rucola e scaglie di grana.....15,50 €



Tartare di manzo con scaglie di bagoss estivo e olio al tartufo.....17,00 €



Filetto di tonno rosso al sesamo con cipolline borretane in agrodolce.....18,00 €



Costata di manzo alla griglia con verdure grigliate.....22,00 €

Secondo del giorno con contorno (disponibile a pranzo dal lunedì al venerdì)..... 8,50 €

## Grigliata di carne con salsa verde (solo domenica a pranzo)

(pollo, costine, salamine) con polenta rossa e patate al forno.....15,00 €



## Salumi e carni

La filiera è garantita dalla selezione attenta di piccoli e grandi produttori locali, non solo eccellenze del territorio, spesso anche realtà famigliari come l'**Azienda Agricola F.lli Mazzocchi**, fornitore di Alborea non solo per la cucina del Gallo ma anche per la ristorazione aziendale.

Altro fornitore con cui si è creato un legame importante e consolidato è la **cooperativa Ai Rucc e Dintorni**.

Abbiamo selezionato con attenzione i nostri fornitori anche perché se si parla di salame a Brescia l'argomento è complesso, il riferimento per noi è quello nostrano: prodotto come da tradizione con tagli di parti nobili del maiale con aggiunta di pancetta macinata a temperatura di 2°, con l'aggiunta di sale, spezie e vino.

L'attenta selezione delle carni di maiale di qualità è essenziale per garantire le eccellenze made in Brescia del Gallo: il pane e salamina nel menù primavera/estate e lo spiedo bresciano nel menù autunno/inverno.

## I CONTORNI

In cucina funziona come nelle più belle opere d'arte: non si sa niente di un piatto fintanto che si ignora l'intenzione che l'ha fatto nascere  
- Daniel Pennac -

Patatine* rustiche fritte.....	4,00 €
	
Insalata mista.....	4,00 €
<i>Insalata verde, pomodori e carote</i>	
Verdure al vapore.....	4,00 €
<i>Patate, carote, zucchine</i>	
Verdure grigliate.....	5,00 €
<i>Melanzane, zucchine, peperoni</i>	

## LE INSALATE

L'insalata, per gustarla, bisogna mangiarla.  
- Proverbio -

La sarda.....	8,00 €
<i>Lattuga, sedano, carciofi, pomodoro, semi di girasole, pecorino</i>	
 	
Leggera.....	
<i>Misticanza croccante, carote, pomodori, tonno in olio extravergine di oliva, mozzarella.....</i>	9,00 €
 	
Croccante.....	9,00 €
<i>Misticanza croccante, cavolo cappuccio, carote, pomodori, ceci, avocado, crostini</i>	
	
La saporita.....	9,00 €
<i>Misticanza croccante, pomodorini, mele, culaccia, grana a scaglie</i>	
	
Estiva.....	10,00 €
<i>Songino, rucola, crostini, gamberetti, bacon croccante, citronette e scaglie di grana</i>	
  	
Campagnola.....	10,00 €
<i>Misticanza croccante, pomodori, uova sode, olive nere, champignon, formaggella</i>	
 	



## DAL FORNO

Non c'è cibo di re più gustoso del pane.  
- Proverbio -

Toast.....	4,00 €
 	
Focaccia artigianale* con verdure grigliate e mozzarella fior di latte.....	7,00 €
 	
Focaccia artigianale* grigliata con culaccia di Calvisano, lattuga e maionese al philadelphia.....	7,00 €
  	
Focaccia artigianale* grigliata con rucola, speck e grana.....	7,00 €
 	
Focaccia artigianale* grigliata con porchetta arrosto e olio al rosmarino.....	7,00 €
	
Focaccia artigianale* grigliata con salmone marinato, lattuga e maionese al philadelphia.....	8,00 €
   	



### FORNERIA GUERRESCHI

Il profumo del pane, le focacce soffici, le farine selezionate con passione, dal 1936 la forneria Guerreschi si contraddistingue con prodotti da forno artigianali e di altissima qualità, per questo li abbiamo scelti per i prodotti da forno del Gallo. Anche grazie alla forneria Guerreschi, la focaccia del Gallo, è diventata richiestissima, per questo abbiamo deciso di suggerire alternative gustose e sempre con ingredienti selezionati.

## I DOLCI

La vita è breve e imprevedibile. Mangia prima il dessert!  
- Helen Keller -

Cheese cake newyorkese ai mirtilli.....	5,00 €
  	
Tiramisù classico.....	5,00 €
  	
Meringata.....	5,00 €
 	
Brownies extrafondente con coulies ai lamponi.....	5,00 €
  	
Fragole con gelato fior di latte.....	5,00 €
	
Macedonia di frutta fresca.....	5,00 €