Gallo Matto
CHICKEN BAR

I polli da noi scelti sono 100% italiani, allevati senza l'uso di antibiotici e OGM free

ROTISSERIE CHICKEN

MEZZO POLLO AL GIRARROSTO

Il segreto dei nostri polli è semplice, prima di passare al Rotisserie vengono lavorati fino a 24h con un metodo speciale ed è grazie a questo che ti garantiamo una costanza nella qualità del prodotto finale, un pollo tenero, umido e gustoso.

CLASSICO (12) — 8€

SPICY (6,12) — 9€

FORMAGGIO E BACON (7,10,12) — 9€

HONEY MUSTARD (3,10,12) — 9€

PER INIZIARE

CRUDITÈ — 4,5€
e salsa yogurt (7,9,11)

CORN RIBS — 5€
spicchi di pannocchia alla paprika con mayo al pepe, lime e zenzero (3)

HUMMUS NEW — 6€
con carote alla paprika e pak choi (8,11)

BABAGANOUSH NEW — 6€
melanzana, crema di tahina, limone, paprika, aglio, olio extravergine di oliva (11)

TZATZIKI NEW — 6€
yogurt, aglio, olio, sale, menta e pezzettini di cetrioli tritati

CIALLEDDA PUGLIESE NEW — 8€
patata, cipolla rossa, pomodorini, cetriolo, basilico

FRIED CHICKEN POPCORN* — 8€
bocconcini di petto di pollo impanati in Panko (7,1)

CHICKEN TACOS 2pz — 8€
tacos con pollo fritto, coleslaw e Sweet&Spicy mayo (1,3,7,12)

FRIED CHICKEN FINGERS 4pz — 8€
filetti di pollo marinati e fritti (1,7)

VEGAN TENDERS* 4pz — 8€
Filetti di pollo vegano (1)

CHICKEN WINGS CLASSIC 5pz — 8€
alette di pollo

BBQ SPICY CHICKEN WINGS 5pz — 8,5€
alette di pollo con salsa BBQ piccante

PERI PERI CHICKEN WINGS 5pz — 8,5€
alette di pollo con salsa piccante (12)

COCONUT&PEANUT BUTTER CHICKEN WINGS 5pz — 8,5€
alette di pollo con salsa al burro d'arachidi e cocco (5, 6, 8)

BLUECHEESE CHICKEN WINGS 5pz — 8,5€
alette di pollo con salsa al formaggio (7)

SWEET CHILI CHICKEN WINGS 5pz — 8,5€
con salsa agrodolce

CONTORNI

Da accompagnare con i nostri contorni!

PATATE AL FORNO	5€
PATATINE FRITTE*	4,5€
PATATE DOLCI FRITTE*	5,5€
PURÈ DI PATATE	4,5€
RISO BASMATI	4€
FAGIOLINI NEW	6€
VERDURE DEL GIORNO	6€
RATATOUILLE DI VERDURE NEW	6€
INSALATA MISTA	4€
COLESLAW	5€

COLESLAW — insalatina di cavolo cappuccio e carota (3,12)

PIATTI FORTI

CRISPY FRIED CHICKEN BUN — 11,5€
panino con pollo fritto, insalata, pomodoro, cheddar e mayo con cipolla e cetriolini (1,3,7,12)

GALLO MATTO CHICKEN BUN — 11,5€
panino con pollo fritto, coleslaw, mayo sweet&spicy (1,3,7,10,12)

TRECCIA NEW — 12€
Sovracoscia di pollo piastrata, cavolo cappuccio marinato, salsa tartara, bacon (1,3,7,12)

HOT DOG NEW — 9€
Würstel, brie, senape al miele, cipolla croccante (1,3,7,8,10,12)

CHICKEN CAESAR SALAD/DIRTY — 13€
lattughino romano, pollo cbt, Parmigiano Reggiano, crostini di pane, salsaCaesar e crumble di bacon croccante (1,3,4,6,7,10)

GALLO MATTO CAESAR NEW — 16€
Cotoletta di petto di pollo, lattuga, Parmigiano, crostini, bacon, Caesar dressing (1,3,4,6,7,10)

COTOLETTA PUGLIESE NEW — 18€
Cotoletta di petto di pollo, salsa al pomodoro, prosciutto crudo, burratina (1,3,7,12)

WRAP CURRY CHICKEN — 11,5€
tortillas arrotolata con pollo sfilacciato, rucola, mirtilli rossi secchi, mayo al curry, mais, anacardi e semi di sesamo (1,3,5,8,11)

WRAP FRIED CHICKEN — 11,5€
tortillas arrotolata con pollo fritto, insalata, formaggio, smoked mayo e crumble di bacon croccante (1,3,6,7)

CLUB SANDWICH — 13,5€
fette di pane ai 7 cereali tostato con lattuga, pomodoro, mayo cetriolini e cipolla, bacon, pollo cbt servito con patatine fritte (1,3,12)

TAGLIATA DI POLLO — 15€
petto di pollo cbt aromatizzato con olio EVO, erbe e limone accompagnata da patate al forno e broccoli servito con Avocado Ranch dressing (3,7,10)

CHICKEN SMASH BURGER NEW — 12€
Bun, doppio burger di pollo, cheddar, pomodoro, lattuga, cetriolino, smoked mayo, bacon (1,3,6,7,12)

VEGAN CHICKEN BUN* — 13€
panino alle patate con burger di "pollo" vegano, avocado, mayo vegana, insalata, pomodoro e cetriolini sott'aceto (1,10,12)

SALSE

BURRO D'ARACHIDI E COCCO (5,6,8)
BLUE CHEESE MAYO (3,7)
CAESAR DRESSING (3,4,6,7,10)
SWEET CHILI SAUCE
SMOKED MAYO (3,6)

SWEET&SPICY MAYO (3)
PERI PERI SAUCE (12)
MAYO LIME E ZENZERO (3)
MAYO CIPOLLA E CETRIOLINI (3,12)
MAYO HEINZ (3,10)

MAYO VEGANA HEINZ (10)
KETCHUP HEINZ (6)
MOSTARDA IN GRANI HEINZ (10)
SALSA BBQ
HONEY MUSTARD SAUCE (3,10,12)
AVOCADO RANCH DRESSING (3,7,10)

1€

KIDS MENÙ

CHICKEN BUN + PATATINE FRITTE 10€
paninetto con cotoletta di pollo, mayo e ketchup accompagnato da contorno di patatine (1,3,12)

PRIMA DI ANDAR VIA

BROWNIE BITES 6€
cubotti di torta al cioccolato con spuma al caramello salato (3,7)

PEACH CRUMBL NEW 6€

TIRAMISÙ NEW 4€

BEVANDE

ACQUA SAN PELLEGRINO 0,50cl	1,5€
ACQUA PANNA 0,50cl	1,5€
FANTA 0,33 cl	2,5€
COCA COLA 0,33cl	3€
COCA COLA ZERO 0,33cl	3€
TE AL LIMONE GALVANINA	3,5€
TE ALLA PESCA GALVANINA	3,5€
CHINOTTO LURISIA 0,27cl	3,5€
ARANCIATA LURISIA 0,27cl	3,5€
LIMONATA LURISIA 0,27cl	3,5€
GASSOSA LURISIA 0,27cl	3,5€

VINI

	BOTT.	CAL.
BOLLICINA Bollicina del Gallo	21€	5€
BIANCO Domaine de La Reniere Cerisaie (Chenin blanc)	32€	6€
ROSATO A Vita Rosato biologico (Gaglioppo)	28€	6€
ROSATO Rohesia (negroamaro)	21€	5€

	BOTT.	CAL.
ROSSO Celso (biologico)	28€	6€
ROSSO A Vita (biologico)	28€	5€
ROSSO Settebraccia (negroamaro-sussumaniello)	21€	5€

CAFFÈ	1,2€
CAFFÈ DEC	1,5€

BIRRE

BIRRA NASTRO AZZURRO 0,33cl (1)	3€
BIRRA RAFFO NON FILTRATA 0,33cl (1)	3€
BIRRA BALADIN POP 0,33cl (1)	5€
BIRRA BALADIN NAZIONALE 0,75cl (1)	15€
BIRRA VIOLA 0,75cl (1)	15€
BIRRA FORST 0% (1)	3,5€
PERONI SENZA GLUTINE	3,5€

DRINK & DIGESTIVI

FERNET BRANCA	3€
WASHINGTON	4€
DOS MADERAS TRIPLE AGED	5€
APEROL SPRITZ	6€
SPRITZ GALLO MATTO (vermouth, tonica, prosecco)	7€
GIN TONIC (unfiltered dry Big Gino, tonica)	8€

SERVICE pita e pane bio con lievito madre (1)	2,5€
COPERTO	2€

Informazione ai consumatori:
Tutti i nostri piatti potrebbero contenere allergeni perciò vi invitiamo a consultare la leggenda degli allergeni indicati attraverso i numerini presenti tra parentesi accanto ad ogni piatto corrispondenti ai numeri degli allergeni qui sotto descritti. Il personale di sala è a disposizione per fornirvi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti. Durante le preparazioni in cucina, e nella fase finale di lavorazione dei piatti non si possono comunque escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II:

1.Cereali contenenti glutine 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

I piatti presenti in menu contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore oppure preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

BARI | Largo Giordano Bruno 67