

Antipasti di Mare - Seafood Starters

<i>Impepata di Cozze</i>	<i>Peppered Stewed Mussels</i>	€ 12,00
<i>Cocktail di Gamberi</i>	<i>Shrimps Cocktail</i>	€ 14,00
<i>Cozze e Vongole alla Marinara</i>	<i>Marinara Mussels and Clams</i>	€ 14,00
<i>Baccalà su Crema di Zucchine</i>	<i>Cod on Courgette Cream</i>	€ 18,00
<i>Polipo alla Piastra, purea di Patate e Porro</i>	<i>Grilled octopus, potato and leek puree</i>	€ 18,00
<i>Insalata di Mare</i>	<i>Seafood Salad</i>	€ 18,00
<i>Guazzetto Caldo ai Frutti di Mare</i>	<i>Hot Sauce with Seafood</i>	€ 20,00
<i>Cruditè</i>	<i>Cruditè</i>	€ 50,00
<i>Caldo e Freddo di Mare</i>	<i>Hot and Cold of the Sea</i>	€ 25,00
<i>Tartare di Tonno</i>	<i>Tuna Tartare</i>	€ 22,00

Antipasti di Terra - Meat Starters

<i>Insalata Mediterranea</i>	<i>Mediterranean salad</i>	€ 11,00
<i>Prosciutto Crudo e Bufala</i>	<i>Parma Ham and Bufala Cheese</i>	€ 16,00
<i>Caprese</i>	<i>Caprese</i>	€ 14,00
<i>Affettato Misto di Salumi e Formaggi</i>	<i>Selection of mixed cold cuts and Cheeses</i>	€ 20,00

Coperto € 3,00

Ai sensi dell'Art. 515 C.P. e dell'Art. 4 Legge 18/03/1977 n° 63 si informa la Gentile Clientela che in questo esercizio si somministrano prodotti alimentari freschi e/o congelati per esigenze sia di offerta che di reperibilità dei generi di mercato, ferma l'applicazione dei prezzi.



Primi Piatti di Mare - Seafood First Courses

<i>Gnocchetti Pesto e Gamberi</i>	<i>Gnocchetti with Shrimps and Pesto sauce</i>	€ 14,00
<i>Spaghetti alle Vongole Veraci</i>	<i>Spaghetti with Clams</i>	€ 16,00
<i>Fregola alla Marinara</i>	<i>Marinara of Fregola Pasta</i>	€ 16,00
<i>Rigatoni Tonno, Olive e Pomodorini</i>	<i>Rigatoni Tuna,Olives and Cherry Tomatoes</i>	€ 18,00
<i>Gnocchetti al Profumo di Mare</i>	<i>Gnocchetti Fragrance of the Sea</i>	€ 16,00
<i>Risotto alla Pescatora</i>	<i>Seafood Rice</i>	€ 16,00
<i>Tagliolini agli Scampi</i>	<i>Tagliolini with Prawns</i>	€ 16,00
<i>Scialatelli al Cartoccio</i>	<i>Tinfoil Wrapping Scialatelli</i>	€ 18,00
<i>Passatelli Calamari, Asparagi e Gamberi</i>	<i>Passatelli with Calamari, Asparagus and Prawns</i>	€ 16,00
<i>Linguine del Galeone (min. 2 persone)</i>	<i>Galeone's Linguine</i>	<i>Cad.</i> € 24,00
<i>Risotto del Galeone (min. 2 persone)</i>	<i>Galeone's Rice</i>	<i>Cad.</i> € 24,00
<i>Linguine all'Astice (min. 2 persone)</i>	<i>Linguine with Lobster</i>	<i>Cad.</i> € 25,00

Primi Piatti di Terra - Meat First Courses

<i>Risotto alle Verdure</i>	<i>Rice with Vegetables</i>	€ 10,00
<i>Tagliatelle al Ragù</i>	<i>Tagliatelle with meat sauce</i>	€ 10,00
<i>Gramigna alla Salsiccia</i>	<i>Gramigna with Sausage</i>	€ 10,00
<i>Tonnarelli Cacio e Pepe</i>	<i>Chesse And Pepper Tonnarelli</i>	€ 10,00
<i>Tortelloni Burro e Salvia</i>	<i>Tortelloni with Sage and Butter</i>	€ 12,00
<i>Tortelloni Burro e Oro</i>	<i>Tortelloni with Gold and Butter</i>	€ 12,00
<i>Tortelloni Gorgonzola e Noci</i>	<i>Tortelloni Gorgonzola Cheese and Walnuts</i>	€ 12,00



Secondi di Mare - Fish Main Courses

<i>Pescato del Giorno</i>	<i>Catch of the Day</i>	<i>all' hg.</i>	€ 6,00
<i>Spiedini Misti</i>	<i>Mixed Skewers</i>		€ 22,00
<i>Turbante di Pesce con Verdurine di Stagione</i>	<i>Turban with Seasonal Vegetables</i>		€ 24,00
<i>Pesce Spada ai Ferri</i>	<i>Grilled Swordfish</i>		€ 22,00
<i>Frittura Reale</i>	<i>Royal Fried Fish</i>		€ 22,00
<i>Tagliata di Tonno</i>	<i>Sliced Tuna</i>		€ 24,00
<i>Grigliata Mista ai Ferri</i>	<i>Mixed Grilled Fishes</i>		€ 28,00
<i>Grigliata di Crostacei</i>	<i>Grilled Shellfish</i>		€ 36,00
<i>Catalana di Crostacei</i>	<i>Catalana Shellfish</i>		€ 45,00

Secondi di Terra - Meat Main Courses

<i>Paillard di Vitello ai ferri</i>	<i>Veal on Grill</i>	€ 12,00
<i>Scaloppine di Vitello</i>	<i>Veal Cutlet</i>	€ 16,00
<i>Coniglio con Erbetto, Noci e Olive</i>	<i>Rabbit with Herbs, Nuts and Olives</i>	€ 18,00
<i>Tagliata di Angus Irlandese</i>	<i>Sliced Angus Beef</i>	€ 22,00

Contorni - Garnish

<i>Patate al Forno</i>	<i>Baked Potatoes</i>	€ 4,00
<i>Patate Fritte</i>	<i>French Fries</i>	€ 4,00
<i>Insalata Mista</i>	<i>Mixed Salad</i>	€ 4,00
<i>Bietola/Scarola</i>	<i>Chard/Escarole</i>	€ 6,00
<i>Verdure di Stagione</i>	<i>Vegetables Gratin / Grill</i>	€ 6,00





Il Galeone nasce nel 1990 fondato dalla napoletanissima famiglia Starace-Vitucci. Dai racconti popolari si evince infatti che la bisnonna materna, Assunta Coraggio, preparava già agli inizi del 900 la rinomata pizza “oggi a otto” nei pressi del quartiere Vasto Arenaccia. Dopo 4 generazioni la famiglia eredita questa lunga tradizione portandola al nord, nello specifico, a Bologna. Nella realtà di San Lazzaro si presenta sin dall’ inizio come la prima realtà ristorativa con un chiaro stampo partenopeo doc. Bisogna specificare, infatti, che alla fine degli anni 80, il modello di pizza diffuso in zona, non rispecchiava più i canoni tradizionali di preparazione del prodotto. Per ovviare a questa devianza culturale, il titolare ha progressivamente proposto la pizza così come la si degustava a Napoli senza scendere a compromessi con le mode del momento o le regole di mercato. La preparazione della pizza si è costantemente attenuta ai canoni della tradizione napoletana grazie alla collaborazione di personale altamente qualificato proveniente da Napoli nonché alla scelta di ingredienti provenienti direttamente dalla regione Campania. Ancora oggi dopo oltre 20 anni di florida attività, il titolare concentra i suoi sforzi nel mantenimento dello standard qualitativo al fine di servire un prodotto originale in linea con la tradizione.

The Galeone was founded in 1990 by the very Neapolitan family Starace - Vitucci . Folk tales tell that the maternal great-grandmother, Assunta Coraggio, at the beginning of the twentieth century used to prepare the well-known pizza “ oggi a otto” near the neighborhood of Vasto-Arenaccia. After 4 generations, the family inherits this long tradition bringing it to the north of Italy, in particular in Bologna. In the reality of San Lazzaro (a district near Bologna) it becomes, just from the beginning, the first restaurant with a clear Neapolitan doc style. In fact, it is important to specify that, at the end of the 80s, the model of pizza widespread in this area did not reflect anymore the traditional standards of preparation of the product. In order to solve this cultural deviance , the owner has gradually been introducing pizza as it has been tasted in Naples without compromising with the trends of the moment or the market rules. The preparation of pizza has continually complied with the rules of the Neapolitan tradition thanks to the collaboration of highly qualified staff from Naples and also through the choice of ingredients coming directly from Campania region. Even today, after over 20 years of prosperous business , the owner has been concentrating his efforts in maintaining the quality standards in order to give an original product in line with the tradition.



Pizze Gourmet

*Alici del Cantabrico, Pomodori secchi,
Stracciatella di Burrata, Fior di Latte di Agerola*

*Porcini, Lardo di Colonnata, Provola di Bufala,
Pecorino di Fossa*

*Provola, Salmone affumicato, Lime,
Cipolla di Tropea*

*Stracciatella di Burrata, Fichi caramellati,
Crudo di Parma*

*Mortadella, Fior di Latte,
Pistacchio di Bronte*

€ 16,00 cad.

*Pomodoro S. Marzano dell' Agro Sarnese Dop,
Origano fresco e Crudo di Tonno Rosso*

€ 19,00

*{ Grana e Basilico vengono utilizzati come ingredienti base su tutte le
nostre pizze ad esclusione della Marinara e della Galeone }*



Le nostre Pizze - Our Pizzas

<i>Marinara (Pomodoro, Aglio, Olio, Origano)</i> <i>Marinara (Tomatoes, Garlic, Oil, Origan)</i>	€ 6,00
<i>Margherita (Pomodoro, mozzarella)</i> <i>Margherita (Tomatoes, Mozzarella Cheese)</i>	€ 7,00
<i>Salsiccia (Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia)</i> <i>Sausage (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Sausage)</i>	€ 8,00
<i>Carciofini (Pomodoro, Mozzarella, Carciofini)</i> <i>Artichokes (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Artichokes)</i>	€ 8,00
<i>Funghi (Pomodoro, Mozzarella, Funghi)</i> <i>Mushrooms (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Mushrooms)</i>	€ 8,00
<i>Prosciutto (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto)</i> <i>Ham (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Ham)</i>	€ 8,00
<i>Peperoni (Pomodoro, Mozzarella, Peperoni Saltati con Capperi)</i> <i>Peppers (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Peppers and Capers)</i>	€ 8,00
<i>Salamino Piccante (Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante)</i> <i>Hot Salami (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Hot Salami)</i>	€ 8,00
<i>Capperi (Pomodoro, Mozzarella, Capperi)</i> <i>Capers (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Capers)</i>	€ 8,00
<i>Napoli (Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano)</i> <i>Naples (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Anchovies, Origan)</i>	€ 8,00
<i>Pugliese (Pomodoro, Mozzarella, Cipolla)</i> <i>Pugliese (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Onion)</i>	€ 8,00
<i>Melanzane (Pomodoro, Mozzarella, Melanzane)</i> <i>Eggplant (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Eggplant)</i>	€ 8,00
<i>Gorgonzola (Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola)</i> <i>Gorgonzola Cheese (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Gorgonzola Cheese)</i>	€ 8,00
<i>Calzone (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto)</i> <i>Calzone (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Ham)</i>	€ 8,00
<i>Calzone farcito (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Carciofini)</i> <i>Stuffed Calzone (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Ham, Mushrooms, Artichokes)</i>	€ 10,00
<i>Romana (Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi, Origano)</i> <i>Roman (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Anchovies, Capers, Origan)</i>	€ 10,00
<i>Siciliana (Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi, Origano, Olive)</i> <i>Sicilian (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Anchovies, Capers, Origan, Olives)</i>	€ 10,00

{ Grana e Basilico vengono utilizzati come ingredienti base su tutte le nostre pizze ad esclusione della Marinara e della Galeone }

Le nostre Pizze - Our Pizzas

<i>Bufala (Pomodoro, Bufala, Parmigiano e Basilico)</i> <i>(Tomatoes, Bufala, Parmesan e Basil)</i>	€ 10,00
<i>Saracena (Pomodoro Fresco, Mozzarella, Parmigiano e Basilico)</i> <i>Saracen (Fresh Tomatoes, Mozzarella Cheese, Basil, Parmesan Cheese)</i>	€ 10,00
<i>Verdure (Pomodoro, Mozzarella, Verdure di Stagione)</i> <i>Vegetables (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Season Vegetables)</i>	€ 10,00
<i>Quattro Stagioni (Pom., Mozz., Funghi, Prosc. Cotto, Sals., Carciofini)</i> <i>Four Seasons (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Mushrooms, Ham, Sausage, Artichokes)</i>	€ 10,00
<i>Capricciosa (Pom., Mozz., Prosc. Cotto, Olive, Carciofini, Funghi)</i> <i>Capricious (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Ham, Olives, Artichokes, Mushrooms)</i>	€ 10,00
<i>Quattro formaggi (Provola, Gorgonzola, Brie, Caciotta) senza pom.</i> <i>Four Cheeses (Mozzarella Cheese, Gorgonzola Cheese, Brie, Caciotta Cheese)</i>	€ 10,00
<i>Rustica (Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Gorgonzola)</i> <i>Rustic (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Eggplant, Gorgonzola Cheese)</i>	€ 10,00
<i>Strampalata (Pom., Mozz., Salsiccia, Peperoni saltati con Olive e Capperi)</i> <i>Strampalata (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Sausage, Peppers, Olives)</i>	€ 10,00
<i>Ugo (Pomodoro, Mozz., Gorgonzola, Sal. Picc., Origano)</i> <i>Ugo (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Gorgonzola Cheese, Hot Sausage, Origan)</i>	€ 10,00
<i>Tiberio (Pomodoro, Provola, Salame Dolce, Parmigiano e Basilico)</i> <i>Tiberio (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Provola Cheese, Sweet Salami, Parmesan Cheese, Basil)</i>	€ 10,00
<i>Speck e Rucola (Pomodoro, Mozzarella, Speck, Rucola)</i> <i>Speck and Rucola (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Speck, Rucola)</i>	€ 10,00
<i>Sorrento (Pomodoro in forno, Bufala, Ciliegini, Parmigiano, Basilico tutto in uscita)</i> <i>Sorrento Tomatoes, (Bufala Cheese, Cherry Tomatoes, Parmesan, Basil output)</i>	€ 10,00
<i>Porcini (Pomodoro, Mozzarella, Porcini)</i> <i>Porcini Mushrooms (Tomatoes, Mozzarella Cheese, Porcini Mushrooms)</i>	€ 10,00
<i>Galeone (Pomodoro, Frutti di Mare, Pomodorini Freschi, origano)</i> <i>Galleon (Tomatoes, Seafood, Cherry Tomatoes, Origan)</i>	€ 11,00

Aggiunte su Pizza - Addition on our Pizzas

<i>Mozzarella e ogni altro ingrediente</i>	€ 2,00
<i>Rucola</i>	€ 2,00
<i>Pomodorini</i>	€ 2,00
<i>Porcini / Prosciutto crudo</i>	€ 4,00
<i>Bufala in uscita</i>	€ 4,00
IMPASTI SPECIALI SECONDO DISPONIBILITÀ	€ 2,00

Tutte le nostre Pizze sono Proposte anche su Tagliere (min. 2 persone) € 24,00

Pizze al Tagliere Gourmet € 36,00/40,00

E Nuvità do Pizzaiuol (le Novità del Pizzaiolo)

<i>O' Calzone è Mammà</i> (Ricotta, Provola, Salame Napoli, Pepe)	€ 10,00
<i>Fridd' nguoll - Pelle d'Oca</i> (Funghi, Pomodorini, Peperoncino, Provola,)	€ 10,00
<i>Salsiccia e Friarielli</i> (Provola, Salsiccia, Friarielli)	€ 10,00
<i>Tu vuo' fa l'Americano</i> (Wurstel, Patate fritte, Pomodoro, Mozzarella)	€ 10,00
<i>A' San Marzano</i> (Pomodoro D.o.p dell'Agro Sarnese Nocerino, Bufala, Pepe)	€ 10,00
<i>Frat a me' (Pizza della Fratellanza)</i> (Provola, Funghi, Brie e Speck all'uscita)	€ 10,00
<i>Figli è 'Ndrocchia - Figlio di Buona Donna</i> (Provola, Salame Piccante, Peperoni Saltati con Olive e Capperi)	€ 10,00
<i>A 'Masardona - Donna molto Corpulenta</i> (Provola, Pomodorini, Zucchine, Pancetta e Salame Dolce)	€ 10,00
<i>Kekazz - Sfiziosa</i> Salsiccia, Melanzane alla Parmigiana, Bufala, Pepe)	€ 10,00
<i>Mattozzi</i> (Provola, Bufala, Pomodorini, Pepe)	€ 10,00
<i>Napule Anticà - Napoli Antica (Pizza a Portafoglio)</i> (Ricotta, Salame Napoli, Pomodoro, Mozzarella)	€ 10,00
<i>Cacio e Pepe</i> (Provola, Bufala, Cacio e Pepe)	€ 10,00
<i>Settoro cart'allunong e primer</i> (Kekazz, Salsiccia e Friarielli, Mattozzi)	€ 10,00

Pizze Fritte

<i>A' Montanara Fritt</i> (Pomodoro passato, Mozzarella di Bufala, Grana, Basilico)	€ 10,00
<i>O' Calzone' fritt è Mammà</i> (Pomodoro, Ricotta, Provola, Salame Napoli, Pepe)	€ 10,00
<i>Zì 'Nannina</i> (Pomodoro, Ricotta, Provola, Ciccio, Pepe)	€ 10,00

{ Grana e Basilico vengono utilizzati come ingredienti base su tutte le nostre pizze ad esclusione della Marinara e della Galeone }



Dessert - Desserts

<i>Sorbetto</i>	<i>Sorbet</i>	€ 4,00
<i>Insalata di frutta</i>	<i>Fruits Salade</i>	€ 6,00
<i>Dolci</i>	<i>Cakes</i>	€ 6,00
<i>Ananas</i>	<i>Pineapple</i>	€ 7,00

Birre alla Spina - Draft Beers

<i>Birra Hacker Pschorr Munchner Hell (Germania Lager 4,9% vol) 40Cl.</i>	€ 6,00
<i>Birra Hacker Pschorr Munchner Hell (Germania Lager 4,9% vol) 1L.</i>	€ 12,00
<i>Birra Paulaner Salvator (Germania Doppio Malto Rossa 7,9% vol) da 40Cl.</i>	€ 7,00
<i>Birra Paulaner Salvator (Germania Doppio Malto Rossa 7,9% vol) da 1L.</i>	€ 14,00
<i>Paulaner Hefe Weizen (Germania Weizen 5,5% vol) da 50Cl.</i>	€ 7,00
<i>Paulaner Hefe Weizen (Germania Weizen 5,5% vol) da 1Lt.</i>	€ 14,00

Bevande - Drinks

<i>Acqua Lurisia</i>	<i>Water</i>	€ 2,50
<i>Bibite in lattina</i>	<i>Drink cans</i>	€ 3,00
<i>Pignoletto Frizzante alla Spina 1/2 Litro</i>	<i>Sparkling Pignoletto on draft 1/2</i>	€ 5,00
<i>Pignoletto Frizzante alla Spina 1 Litro</i>	<i>Sparkling Pignoletto on draft Litre</i>	€ 10,00
<i>Caffè</i>	<i>Coffee</i>	€ 1,50
<i>Caffè corretto</i>	<i>Coffee correct</i>	€ 2,50
<i>Amari</i>	<i>Amari</i>	€ 4,00
<i>Grappe</i>	<i>Grappe</i>	€ 4,00



INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

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

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
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 e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
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 sesamo
12. Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

I Clienti sono invitati a comunicare al personale di sala eventuali allergie e intolleranze, un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

