

locanda
Gallehus
RISTORANTE E PIZZA

PASQUA 2023



GLI ANTIPASTI

**CRUDO RULIANO DI PARMA 24 MESI
CON BURRATA BIO E GIARDINIERA DI VERDURE € 13**
"Ruliano" Parmaschinken 24 Monate gereift mit Burrata und eingelegtes Gemüse
"Ruliano" raw ham aged 24 months with burrata cheese and pickled vegetables

**TARTARA DI MANZO
CON MAIONESE D'ACCIUGHE E PANE CARASAU € 15**
Rindstartar mit Sardellenmayonnaise und Carasau-Brot
Beef tartar with anchovy mayonnaise and carasau bread

**TARTARA DI SALMONE AGLI AGRUMI,
CREMA DI AVOCADO E UOVA DI SALMONE € 15**
Lachstartar mit Zitrusfrüchten, Avocado-creme und Lachsrogen
Salmon tartar with citrus fruits, avocado cream and salmon roe

**TENTACOLI DI POLPO CON CREMOSO DI PATATE,
POMODORINO CONFIT E TERRA DI OLIVE € 14**
Tintenfischtentakel mit cremigen Kartoffeln, Tomatenconfit und gehackte Oliven
Octopus tentacles with creamy potatoes, tomato confit and chopped olives

ZUPPETTA DI SEPIOLINE CON PISELLI, CIPOLLOTTI E CURRY € 12
Tintenfischsuppe mit Erbsen, Frühlingszwiebeln und Curry
Cuttlefish soup with peas, spring onions and curry

I PRIMI PIATTI

**RAVIOLI AL BRASATO ALL'AMARONE
CON PARMIGIANO E SPECK CROCCANTE € 13**
Amarone-Schmorbraten Ravioli mit Parmesan und knusprigem Speck
Braised meat Amarone wine flavored Ravioli with parmesan and crispy speck

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE € 13
Pappardelle mit Wildschweinragout - Pappardelle with wild boar ragout

**LINGUINE CON CREMA DI TOPINAMBUR,
RICCIOLA E SEMI DI PAPAVERO € 14**
Linguine mit Topinamburcreme, Amberjack und Mohn
Linguine with Jerusalem artichoke cream, amberjack and poppy seeds

SPAGHETTI ALLE VONGOLE € 15
Spaghetti mit Muscheln - Spaghetti with clams

CAVATELLI AL GRANCHIO € 15
Cavatelli mit Krabben - Cavatelli pasta with crab

GENTILE CLIENTE, LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE
O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO.

SEHR GEEHRTER GAST, INFORMATIONEN ZU SUBSTANZEN UND PRODUKTEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN
AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE VON UNSEREM DIENSTHABENDEN PERSONAL.

DEAR GUEST, YOU CAN ALSO ASK OUR STAFF ON DUTY FOR INFORMATION ON SUBSTANCES AND PRODUCTS
THAT CAN PROVOKE ALLERGIES OR INTOLERANCES.

I SECONDI PIATTI

COSTATA DI MANZO AI FERRI (500G) E SPINACI SALTATI € 23

Gegrillte Rinderrippe (500g) und geschmorter Spinat
Grilled rib of beef (500g) and sauteed spinach

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA, RIDUZIONE ALL'AMARONE E PATATE DOLCI € 24

Gegrilltes Rinderfilet, Amarone-Weinreduktion und Süßkartoffeln
Grilled fillet of beef, Amarone wine reduction and sweet potatoes

COSTOLETTE D'AGNELLO E PATATE AL FORNO CON CIPOLLA € 19

Lammkoteletts und Ofenkartoffeln mit Zwiebeln
Lamb chops and baked potatoes with onion

BRANZINO AI FERRI € 17

Gegrillter Wolfsbarsch - Grilled sea bass

FRITTO MISTO € 17

Gemischter frittiertes Fisch - Mixed fried fish

FILETTO DI RICCIOLA CON CREMA DI ASPARAGI E SCALOGNO CARAMELLATO € 18

Amberjack Filet mit Spargelcreme und karamellisierten Schalotten
Amberjack fillet with asparagus cream and caramelized shallots

CONTORNI

PATATE FRITTE CON LA BUCCIA € 5

Bratkartoffeln mit Schale
Fried potatoes with peel

PATATE AL CARTOCCIO CON CIPOLLA € 5

Bratkartoffeln mit Zwiebel
Baked potatoes with onion

INSALATA MISTA € 5

Gemischter Salat - Mixed salad

VERDURE COTTE € 5

Gekochtes Gemüse
Cooked vegetables

* In mancanza di prodotto fresco si serve surgelato
Fehlt das Frischprodukt wird es durch ein Tiefkühlprodukt ersetzt
Frozen products may be used when fresh products are not available

Coperto - Gedeck - Cover charge € 2