

locanda
Gallehus
RISTORANTE E PIZZA



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

www.ristoclassique.it

GLI ANTIPASTI

(Vorspeisen - Hors d'oeuvre)

La caprese con burrata	€ 9.50
<i>Caprese-Teller mit Burrata Käse - "Caprese" with burrata cheese</i>	
Il prosciutto Crudo di Soave DOP con melone e spuma di bufala	€ 10.00
<i>Soaveschinken mit melone und Buffalo Mozzarella Käse creme</i>	
<i>Soave ham with melon and bufala mozzarella cheese cream</i>	
L'antipasto rustico della locanda	€ 12.50
<i>Typische Italienische Vorspeise - Rustic starter of the house</i>	
Il sauté di cozze all'anice stellato	€ 9.00
<i>Miesmuscheln mit Sternanis - Sauté with star anise</i>	
La tartara di salmone marinato e mela verde	€ 13.00
<i>Marinierter Lachstartar und grüner Apfel - Marinated salmon tartare and green apple</i>	
Il polipo scottato su cremoso di patate allo zafferano e datterini alla vaniglia	€ 12.50
<i>Gebratener Tintenfisch mit Safrankartoffeln creme und Datterini Tomaten mit Vanille</i>	
<i>Seared octopus with saffron potatoes cream and datterini tomatoes with vanilla</i>	
L'antipasto di pesce misto dello Chef	€ 15.00
<i>Fische Vorspeise nach Art des Chefs - Fish Chef hors d'oeuvre</i>	

LA PASTA

Gli spaghetti alla barbabietola su crema di pecorino romano, guancialetto croccante e granella di pistacchio	€ 10.00
<i>Rote-Bete-Spaghetti mit Pecorino-Käse Fondue, knusprigem Schweinebacke und gehackte Pistazien</i>	
<i>Beetroot spaghetti with pecorino cheese fondue, crispy pork cheek and chopped pistachios</i>	
Gli gnocchi di patate al tartufo e scaglie di Monte Veronese D.O.P.	€ 11.50
<i>Gnocchi mit Monte Veronese Käse und Trüffeln</i>	
<i>Gnocchi with Monte Veronese cheese and truffle</i>	
I ravioli all'Amarone ripieni al brasato su fonduta di Taleggio	€ 12.00
<i>Amarone Ravioli gefüllt mit Rindfleisch auf Taleggio Käsefondue</i>	
<i>Amarone ravioli stuffed with beef on taleggio cheese fondue</i>	
I bigoli alle sarde del Garda e pane aromatizzato	€ 9.50
<i>Bigoli mit Sardinen auf den Gardasee und Brot Aroma</i>	
<i>Bigoli with sardines of Lake Garda and bread aroma</i>	
Le linguine al pesto di pistacchio, menta e tonno marinato	€ 13.00
<i>Linguine nudeln mit Pistazien, Minze und mariniertem Thunfischpesto</i>	
<i>Linguine pasta with pistachio, mint and marinated tuna pesto</i>	
Gli spaghetti alle vongole veraci e scorza di lime	€ 12.50
<i>Spaghetti mit Venusmuscheln und Limettenschale</i>	
<i>Spaghetti with giant clams and lime zest</i>	
Gli spaghetti con burrata, limone e tartara di gambero rosso	€ 13.00
<i>Spaghetti mit Burrata, Zitrone und rotem Garnelen-Tartar</i>	
<i>Spaghetti with burrata, lemon and red prawn tartar</i>	

Ogni venerdì sera su prenotazione: Paella di pesce e verdure (min. 2 pers.)	€ 12.50
<i>Jeden Freitag Abend auf Reservierung: Meeresfrüchte und Gemüse Paella (mind. 2 Pers.)</i>	
<i>Every friday evening on reservation: seafood and vegetables Paella (min. 2 portions)</i>	

a porzione
per portion

LA CARNE

(Meat dishes - Fleischgerichte)

ALLA BRACE

Il galletto amburghese alla brace e patate al forno con cipolla € 12.00

Hähnchen vom Holzgrill und Bratkartoffeln mit Zwiebeln

Barbecued chicken and baked potatoes with onion

La tagliata di manzo con cipolla rossa di Tropea stufata e pecorino romano € 16.00

Geschnittenes Rindfleisch mit gedünstet roten Tropea-Zwiebeln und Pecorino Romano Käse

Sliced beef with stewed red Tropea onion and pecorino romano cheese flakes

La costata di manzo (500 gr ca.) € 18.00

Augussteak vom Grill - Grilled entrecôte

Il filetto di maiale su crema di piselli alla soia e spuma di bufala € 14.00

Schweinefilet mit Sojabohnencreme und Büffelmousse

Pork tenderloin with soy pea cream and buffalo mousse

Il filetto di manzo con porcini e tartufo € 18.50

Rinderfilet mit Steinpilzen und Trüffeln

Beef fillet with porcini mushrooms and truffle

IL PESCE

(Fisch - Fish)

ALLA BRACE

Il branzino ai ferri € 14.00

Seebarsch vom Grill - Grilled sea bass

I gamberoni al curry su emulsione di zucchine e zucchine croccanti* € 14.50

*Gegrillte Garnelen mit Curry auf Zucchini-creme und knuspriger Zucchini**

*Grilled prawns with curry on courgette cream and crispy courgette**

La grigliata mista di pesce* (min. 2 porz.) € 18.00

Gemischte Fischgrillplatte (mind. 2 Port.) - Mixed grilled fish (min. 2 port.)* a porzione/per portion*

Il fritto misto di calamari e gamberi* € 14.00

Mixed fried calamari and prawns - Gemischt gebratene Calamari und Garnelen**

Il misto di pesce scottato su crema di piselli € 17.00

Gebratener gemischter Fisch mit Erbsencreme - Seared Mixed fish with pea cream

I CONTORNI

(Beilagen - Side dishes)

Le patatine fritte € 4.50

Pommes frites - French-fries

L'insalata mista di stagione € 4.50

Gemischter Jahreszeitensalat - Mixed seasonal salad

Le patate al cartoccio con cipolla € 4.50

Folienkartoffeln mit Zwiebeln - Baked potatoes with onions

Le verdure al vapore € 4.50

Dampfgegartes Gemüse - Steamed vegetables

Il pomodoro con cipolla e basilico € 4.50

Tomaten mit Zwiebel und Basilikum - Tomato with onion and basil

Il misto di verdure alla griglia € 4.50

Gemischte Gemüseplatte vom Grill - Mixed grilled vegetables

LE NOSTRE PIZZE

(Unsere pizzas - Our pizzas)

Farine macinate a pietra, grani 100% italiani, lunghe maturazioni e sapienza nelle lavorazioni rendono le nostre pizze ricche di sapori e altamente digeribili.

Stone-ground flour, 100% Italian grains, long maturation and workmanship make our pizzas rich in flavors and highly digestible.



SELEZIONATE PER VOI...

FÜR SIE AUSGEWÄHLT... - SELECTED FOR YOU...

LA CALABRESE

€ 9.50

*Pom., Mozz., Nduja, olive di Taggia IGP, filetti di peperone
Tomaten, Mozz., Nduja, Oliven Taggia, Paprikaschoten Filets
Tomatoes, Mozz., Nduja, Taggia's olives, peppers fillets*

LA SICILIANA

€ 9.50

*Pomodoro, mozzarella, capperi di Salina, olive
di Taggia, origano fresco, salame piccante Calabria
Tomaten, Käse, Salina Kapern, Oliven Taggia,
frischem Oregano, Calabria scharfe Salami
Tomatoes, cheese, Salina's cappers, Taggia's
olives, fresh origanum, spicy salami Calabria,*

ALLE ALICI

€ 9.00

*Pom., alici del Cantabrico, mozz. bufala, origano fresco
Tomaten, Cantabrico Sardellen, Bufalakäse, frischem Oregano
Tomato, Cantabrico's anchovies, bufala cheese, fresh oregano*

LA MONTE BALDO

€ 9.50

*Pom., Mozz., Scarola, pesto di luganega, Monte Veronese DOP
Tomaten, Mozz., Scarola, Pesto Wurst,
Monte Veronese cheese
Tomatoes, Mozz., Scarola,
pesto sausage, Monte Veronese cheese*

LA BURRATINA E FIOCCHETTO

€ 10.50

*Mozz., burrata di bufala, fiocchetto, pomodori essiccati
Mozz., Büffel Burrata Käse, roher Schinken, getrocknete Tomaten
Mozz., buffalo burrata cheese, raw ham, dried tomatoes*

LA GUANCIALE I.G.P.

€ 9.50

*Pom., mozz., spinacino fresco, guanciale I.G.P., pecorino di Norcia
Tomate, Mozzarella, frischem Spinat,
Schweinebacken, Pecorinokäse
Tomato, mozzarella, fresh spinach, bacon, Pecorino cheese*

LE CLASSICHE...

DIE KLASSICHEN... - THE CLASSICS...

LA MARGHERITA

€ 6.00

*Pomodoro, mozzarella
Tomaten, Mozzarella
Tomatoes, mozzarella*

LA PARMIGIANA

€ 7.50

*Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana
Tomaten, Mozzarella, Aubergine, Parmesan
Tomatoes, mozzarella, aubergines, parmesancheese*

LA PROSCIUTTO FUNGHI

€ 7.50

*Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms*

IL CALZONE

€ 7.50

*Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms*

LA SPINACI E RICOTTA

€ 8.50

*Pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta, grana
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Ricottakäse, Parmesankäse
Tomatoes, mozzarella, spinach, ricotta, parmesan*

LA CAPRICCIOSA

€ 8.50

*Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive
Tomaten, mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives*

L'ORTOLANA DI STAGIONE

€ 8.50

*Verdure assortite fresche, mozzarella, pomodoro, grana
Gemischter frisches Gemüse, Mozzarella, Tomaten, Parmesankäse
Mixed fresh vegetables, mozzarella, tomatoes, parmesan cheese*

LA QUATTRO STAGIONI € 8.50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, peperoni
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Paprikaschoten
Tomatoes, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, peppers

LA PORCINI E GRANA € 8.50

Pomodoro, mozzarella, porcini, grana
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Parmesankäse
Tomatoes, mozzarella, porcini mushrooms, parmesancheese

AI SAPORI DI MARE...

MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN - WITH SHELLFISH...

LA TONNO E CIPOLLA € 8.50

Pomodoro, mozzarella, cipolla, tonno
Tomaten, Mozzarella, Zwiebel, Thunfisch
Tomatoes, mozzarella, onions, tuna

LA DELIZIA € 8.50

Pomodoro fresco, mozzarella, zucchini, gamberetti
Frischtomate, Mozzarella, Zucchini, Shrimps
Fresh tomatoes, mozzarella, courgettes, prawns

LA SPADA € 9.50

Mozzarella, pesce spada, philadelphia, rucola
Mozzarella, Schwertfisch, Philadelphia, Rucola
Mozzarella, swordfish, philadelphia cheese, rocket

AI FORMAGGI...

MIT KÄSE... - WITH CHEESE...

LA PHILADELPHIA E PANCETTA € 8.50

Pomodoro, mozzarella, philadelphia, pancetta
Tomaten, Mozzarella, Philadelphia Käse, Bauchspeck
Tomatoes, mozzarella, philadelphia cheese, bacon

AI QUATTRO FORMAGGI (bianca) € 8.50

Mozzarella, ricotta, grana, Asiago DOP, gorgonzola
Mozzarella, Ricotta-Käse, Parmesan, Asiagokäse, Gorgonzola
Mozzarella, ricotta, Parmesan, Asiago cheese, gorgonzola

LA GORGONZOLA CRUDO DI SOAVE O SPECK € 9.00

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck o crudo di Soave
Tomated, Mozzarella, Gorgonzola, Speck oder Soaveschinken
Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, speck or Soave ham

LA MASCARPONE SPECK O CRUDO € 9.00

Pomodoro, mozzarella, mascarpone, speck o crudo
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Speck oder Soaveschinken
Tomatoes, mozzarella, mascarpone, speck or Soave ham

LE BIANCHE...

WEIßE PIZZAS... - THE WHITES...

LA MEDITERRANEA € 9.00

Mozzarella, bufala, basilico, pomodorino fresco
Mozzarella, Büffel mozzarella, basilikum, Kirschtomaten
Mozzarella, Buffalo mozzarella, basil, cherry tomatoes

LA CASA € 9.00

Prosciutto, gorgonzola, grana, porcini, mozzarella
Schinken, Gorgonzola, Parmesan, Steinpilzen, Mozzarella
Ham, gorgonzola, Parmesan, wild mushrooms, mozzarella

SAPORI TIPICI...

TYPISCHEN GESCHMÄCKER... - TYPICAL TASTES...

LA CONTADINA € 9.00

Pomodoro, mozzarella, patate, rosmarino, funghi,
Scamorza, salsiccia dolce
Tomaten, Mozzarella, Kartoffeln, Rosmarin, Pilze,
Scamorzakäse, Bratwurst
Tomatoes, mozzarella, potatoes, rosmarino,
mushrooms, Scamorza cheese, sausage

LA TIROLESE € 9.00

Pomodoro, mozzarella, speck, funghi, salsiccia dolce
Tomaten, Mozzarella, Speck, Pilze, Bratwurst
Tomatoes, mozzarella, speck, mushrooms, sausage

LA 3 SIGNORI € 9.50

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana
Tomate, Mozzarella, Bündnerfleisch, Rucola, Parmesan
Tomatoes, mozzarella, bresaola, rocket, Parmesan

Al Tagliere

(Auf dem Brett - On the board)

Pizza gigante a sorpresa - Surprise maxi pizza - Gigantische Pizza mit Überraschungszutaten

Per 2 persone

€ 21.00

für 2 personen - For 2 people

Per 3 persone

€ 27.00

für 3 personen - For 3 people

Coperto - Gedeck - Cover charge

€ 1.50

* 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

LE INSALATONE
(Grosse Salat - Large salads)

La Saporita (insalata mista carciofi e sfilacci di petto di pollo)	€ 10.00
<i>La Saporita (gemischter Artischockensalat und Hühnerbrust)</i>	
<i>La Saporita (mixed artichoke salad and chicken breast frays)</i>	
La Gallehus (rucola, mango, ricotta salata e lamelle di mandorla)	€ 10.00
<i>La Gallehus (Rauke, Mango, gesalzener Ricotta-Käse und Mandel-Scheiben)</i>	
<i>La Gallehus (rocket, mango, salted ricotta cheese and almond slices)</i>	
La Mediterranea (insalata mista di stagione, mozzarella di Bufala, tonno, cipolla, olive)	€ 10.00
<i>La Mediterranea (gemischter Salat der Saison, Büffelmozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oliven)</i>	
<i>La Mediterranea (mixed seasonal salad, buffalo mozzarella, tuna, onion, olives)</i>	

PER I PIÙ PICCOLI

La Baby pizza al prosciutto o wurstel	€ 4.50
<i>Baby-Pizza mit Schinken oder Würstchen - Baby pizza with ham or sausage</i>	
Il wurstel alla griglia con patatine	€ 7.00
<i>Gegrillt Würstchen mit Pommes frites - Grilled frankfurters with fried potatoes</i>	
Le crocchette di pollo panate con patatine fritte*	€ 7.00
<i>Panierte Hühnernuggets mit Pommes Frites*</i>	
<i>Breaded chicken nuggets with french fries*</i>	

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.

IL NOSTRO BAR

BEVANDE (Getränke)		IL VINO DELLA CASA	
		<i>Bianco o Rosso della casa in caraffa</i>	
<i>Coca, Fanta</i>	<i>0,2 l € 2.50</i>	<i>1/4 litro</i>	<i>€ 3.00</i>
<i>Lemon, Sprite</i>	<i>0,2 l € 2.50</i>	<i>1/2 litro</i>	<i>€ 4.50</i>
<i>The</i>	<i>0,2 l € 2.50</i>	<i>1 litro</i>	<i>€ 8.00</i>
<i>Coca, Fanta</i>	<i>0,4 l € 4.00</i>	BIRRE	
<i>Lemon, Sprite</i>	<i>0,4 l € 4.00</i>	<i>Spina piccola</i>	<i>0,2 l € 2.50</i>
<i>The</i>	<i>0,4 l € 4.00</i>	<i>Spina media</i>	<i>0,4 l € 4.50</i>
<i>Bibite in lattina</i>	<i>€ 3.50</i>	<i>Spina grande</i>	<i>1 l € 8.00</i>
<i>Radler</i>	<i>0,2 l € 2.50</i>	<i>Zero Moretti</i>	<i>0,33 l € 4.00</i>
<i>Radler</i>	<i>0,4 l € 4.00</i>	<i>Beck's</i>	<i>0,33 l € 4.00</i>
<i>Succhi di frutta</i>	<i>0,2 l € 3.00</i>	<i>Corona</i>	<i>0,33 l € 4.00</i>
<i>Acqua minerale</i>	<i>0,7 l € 3.00</i>	<i>Weizen Erdinger</i>	<i>0,5 l € 6.00</i>

LE BIRRE ARTIGIANALI

(Craft Biere - Craft beers)

BENACO 70

Birrificio Artigianale del Garda

In Bottiglia

LA BLANCHE Alc. 4,5 % Vol.

33 cl € 6.00

(Birra Bianca ad alta fermentazione)

75 cl € 13.00

Prodotta con frumento selezionato e aromi naturali come coriandolo e curacao

ABBINAMENTI:

galletto amburghese, bigoli alle sarde, pizze bianche e leggere

LA BROWN ALE Alc. 4,5 % Vol.

33 cl € 6.00

(Birra Scura)

75 cl € 13.00

Scura fatta con malti tostati che le conferiscono piacevoli sentori di caramello e miele

ABBINAMENTI:

tagliata di manzo, pizze rustiche con sapori decisi

LA COLONIALE Alc. 5,0 % Vol.

33 cl € 6.00

(Birra Chiara opalescente)

75 cl € 13.00

Gusto intenso, sottilmente amaro con un retrogusto fruttato

ABBINAMENTI:

antipasti e primi piatti di carne, pizze della tradizione italiana

HONEY ALE Alc. 7,5 % Vol.

33 cl € 6.00

(Belgian Strong Ale)

Birra ambrata, avvolgente e morbida con note di miele e frutta secca

ABBINAMENTI:

antipasti e primi piatti di carne, pizze della tradizione italiana

INDIAPALE ALE Alc. 7,0 % Vol.

33 cl € 6.00

(Ambrata chiara)

Birra ambrata, intensamente luppolata con note agrumate e resinose

ABBINAMENTI:

costata di manzo, filetto di manzo porcini e tartufo, pizze dal gusto deciso con salumi e affettati

Restaurants & Style on Garda Lake

Lazise



Classique

CAFÉ RESTAURANT

Lazise - Lungo Lago Marconi
Tel. 045 7580270



La Bohème

CUCINA E PIZZA

Lazise - Via Gardesana
Tel. 045 6470205



La Bohème

CHAMBRES

Lazise - Via Gardesana
Tel. 045 6470205



Le Greghe

RESORT

Lazise - Strada delle Greghe, 9
Tel. 045 4853058

Peschiera



La Plume

RISTORANTE E PIZZA CREATIVA

Peschiera - V.le Risorgimento, 1/A
Tel. 045 7550584



L'Osteria

CUCINA E PIZZA

Peschiera - Via F. Cavallotti, 7
Tel. 045 7550545



L'OSTERIA

in strada

STREET FOOD

Peschiera del Garda centro
Via Dante 2 - Tel. 045 7550455



Ardea Purpurea

RISTORANTE E PIZZA

Peschiera - Strada Santa Cristina, 13
Tel. 045 4950328

Pacengo



Locanda Gallehus

RISTORANTE E PIZZA

Pacengo di Lazise - Via Peschiera, 98
Tel. 045 6490019



Gran Café San Marco

TRATTORIA E PIZZA

Valeggio S/M - Via R. Sanzio, 10
Tel. 045 7950018



L'OSTERIA

in strada

STREET FOOD

Valeggio S/M - Via R. Sanzio, 10
Tel. 045 7950018



Arpège

RISTORANTE E PIZZA

Desenzano (BS) - Via Lario, 20
Tel. 030 9142205

Valeggio

Desenzano

locanda
Gallehus
RISTORANTE E PIZZA

La Nostra Cantina



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

Vini al Calice

Weine im Glas - Glass of wine

Lugana DOC € 3,00

100% Trebbiano di Lugana

Custoza DOC € 3,00

Trebbiano Toscano, Garganega, Chardonnay

Valdobbiadene DOC Prosecco € 3,50

100% Glera

Soave DOC € 3,00

Trebbiano di Soave, Garganega

Valpolicella Classico DOC € 3,00

Corvina, Corvinone, Rondinella

Valpolicella Ripasso DOC € 4,50

Corvina, Corvinone, Rondinella

Amarone della Valpolicella DOP € 6,50

Corvina, Corvinone, Rondinella

Falia Rosè € 3,00

Corvina 100%

Bolle

Schaumweine - Sparkling wines

Valdobbiadene DOC Prosecco Superiore € 21,00

Foss Marai

100% Glera

Franciacorta DOCG Cuvée Brut € 40,00

Bellavista

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio

Maybe Brut Cuvée - Trentino € 23,00

Salizzoni

100% Chardonnay

Moët & Chandon Champagne € 55,00

Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier

Veuve Clicquot Champagne € 60,00

Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier

Bardolino Chiaretto Classico DOC Rosè Brut € 17,00

Costadoro

Corvina, Corvinone, Rondinella

Valdobbiadene DOC Prosecco 0,375 l € 9,00

Valdo

100% Glera

Bianchi dal Territorio

Weißweine des Gebiets - White wines of the territory

Lugana DOC - Cò De Fer € 16,00

100% Trebbiano di Lugana

Lugana DOC Santa Cristina - Zenato € 21,00

Trebbiano di Lugana, Chardonnay

Verde Piona Frizzante - Piona € 18,00

Garganega, Trebbiano, Rondinelle

Custoza DOC € 15,00

Val dei Molini

Trebbiano Toscano, Garganega

Bianca Fernanda

Soave DOC San Michele € 17,00

Cà Rugate

Trebbiano di Soave, Garganega

Garganega Veronese Mjsia IGT - BIO € 18,00

Vigna 800

100% Garganega

Bianco Veronese IGT € 30,00

Villa Cordevigo

Garganega, Sauvignon Blanc

Lugana DOC Santa Cristina 0,375 l € 11,00

Zenato

Trebbiano di Lugana, Chardonnay

Soave DOC San Michele 0,375 l € 9,00

Cà Rugate

Trebbiano di Soave, Garganega

Bianchi dall'Italia

Italienische Weißweine - Italian white wines

Garda DOC Pinot Grigio (Veneto) € 20,00

Villabella

85% Pinot Grigio - Pinot Bianco

Falia Bianco - Salvaterra € 18,00

Garganega, Pinot Grigio, Sauvignon

Chardonnay, Trebbiano

Matilde IGT (Calabria) € 18,00

Chimento

70% Greco - 30% Chardonnay

Greco IGT "I due chicchi" (Campania) € 21,00

Benito Ferrara

90% Greco - 10% Coda di Volpe

Trentino DOC Gewurztraminer - Albino Armani € 19,00

100% Traminer

Rosati

Roséweine - Rosé wines

Bardolino Chiaretto Classico DOC - Costadoro € 14,00

Corvina, Corvinone, Rondinella

Garda DOP Chiaretto - Ca' Majol € 17,00

Corvina, Corvinone, Rondinella

Falia Rosè - Salvaterra € 17,00

100% Corvina

Rossi Bio dal Territorio

Bio Rotweine des Gebiets - Organic red wines of the territory

Valpolicella Classico DOC La Cesolina BIO € 18,00

Vigna 800 - Corvina, Corvinone, Rondinella

Valpolicella Classico DOC La Cesolina BIO 0,375 l € 9,50

Vigna 800 - Corvina, Corvinone, Rondinella

Valpolicella Ripasso DOC BIO - El Campanar € 28,00

Vigna 800 - Corvina, Corvinone, Rondinella

Rossi dal Territorio

Rotweine des Gebiets - Red wines of the territory

Bardolino Classico DOC - Costadoro € 14,00

Corvina, Corvinone, Rondinella

Bardolino Classico DOC - Villabella € 17,00

Corvina, Corvinone, Rondinella

Valpolicella Superiore DOC - Zenato € 22,00

Corvina, Corvinone, Rondinella

Valpolicella Ripasso DOC - Zenato € 29,00

Corvina, Corvinone, Rondinella

Amarone della Valpolicella DOCG - Zenato € 42,00

Corvina, Corvinone, Rondinella

Rosso Veronese IGT - Villa Cordevigo € 40,00

Corvina, Cabernet, Merlot

Corvina Veronese IGT - Vigna 800 € 28,00

100% Corvina

Valpolicella Superiore DOC - Zenato 0,375 l € 12,00

Corvina, Corvinone, Rondinella

Valpolicella Ripasso DOC - Zenato 0,375 l € 15,00

Corvina, Corvinone, Rondinella

Rossi dall'Italia

Italienische Rotweine - Vini rossi italiani

Nebbiolo d'Alba DOC - Baracco de Baracho € 27,00
100% Nebbiolo

Vino Nobile di Montepulciano DOCG € 29,00
Il Conventino
80% Sangiovese, 20% Canaiolo Nero

Lagrein Riserva DOC € 26,00
Petruskellerei
100% Lagrein

Vitulia Calabria IGT € 25,00
Chimento
70% Magliocco Dolce, 30% Merlot

Primitivo di Manduria DOP € 25,00
Sassirossi Feudi Salentini
100% Primitivo

Lambrusco Amabile Grasparossa € 14,00
Cantine Riunite

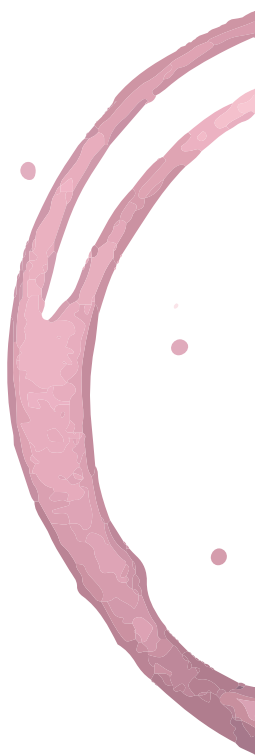
Vini da Dessert

Süßweine - Sweet wines

Moscato d'Asti Cà Bianca € 15,00

Passito Fiordilej - Villa Cordevigo 0,375 l € 25,00

Recioto della Valpolicella DOC - Farina € 30,00



Seguici su Facebook!

locanda
Gallehus
RISTORANTE E PIZZA

Le nostre Golosità



DOLCI DELLA CASA *HOME MADE DESSERT*

Il Tiramisù € 5.00

*Savoiardì ammorbiditi al caffè,
con crema al mascarpone
Soft sponge cake soave in coffee
and mascarpone cheese cream*

La Panna Cotta € 5.00

*Panna fresca e zucchero
Cooked fresh cream*

La Crema Catalana € 5.00 **(Crème Brûlée)**

*Una base soffice e cremosa
sormontata da una pellicola croccante
di zucchero caramellato
Catalan soft cream
with bornt sugar*

Proposta Gallehus € 5.00

Gallehus Proposal

PASTICCERIA ARTIGIANALE *CRAFT PASTRY*

La Cheesecake € 5.00

*Crema di ricotta e formaggio
su pasta biscottata
Biscuit pastry covered with ricotta
and cheese cream*

Il Croccante all'Amarena € 5.00

*Semifreddo alla vaniglia con cuore
di amarena ricoperto di mandorle
caramellate*

*Vanilla semifreddo with black cherry
covered with caramelized almonds*

La Torta Selva Nera € 5.00

*Pan di spagna al cacao
con crema al latte, ciliege
e crema al cioccolato*

*Sponge cake filled with milk cream,
black cherries and chocolate*

La Meringata € 5.00

*Meringa farcita con crema alla vaniglia
Meringue filled with vanilla cream*

La Torta Cocco Nocciola € 5.00

*Biscotto alla nocciola farcito
con crema al cocco e praline di gianduia
Hazelnut biscuit filled
with coconut cream
and hazelnut praline*

Il Cremoso ai Frutti Rossi € 5.00

*Sponge cake with vanilla cream filled
with red berries and white chocolate*

La Tortina della Nonna € 5.00

*Pasta frolla e crema pasticcera
al gusto di limone
con pinoli e mandorle
Pastry cream with a hint of lemon
on a short pastry base with pine nuts
and almonds*

Il Profiterol

al cioccolato

€ 5.00

Bignè con crema alla vaniglia

e ricoperti con crema al cioccolato

Choux pastry filled with vanilla cream

and topped with chocolate

Il Semifreddo

€ 5.00

al Torroncino

Nougat ice cream decorated

with chopped caramelised hazelnuts

Speiseeis mit weibem nougat dekoriert

mit karamellisierten haselnussstückchen

GELATO *ICE CREAM*

Il Tartufo Nero

€ 5.00

Sabayon semifreddo

and chocolate ice cream

Il Tartufo al Caffè

€ 5.00

Coffee semifreddo

with a liquid caffè core

Il Gelato Artigianale

€ 5.00

3 palline

Gelato artigianale gusti vari

Mixed ice cream 3 scoops

1 pallina di Gelato

€ 2.00

Gelato artigianale gusti vari

Mixed ice cream 1 scoop

SORBETTI

SORBET

Il Sorbetto al Limone € 3.50

Gelato al limone con vodka

Lemon water ice with vodka

Il Sorbetto al Caffé € 3.50

Mousse di caffè e Ginseng senza glutine

Ginseng coffee sorbet without gluten

Il Sorbetto Bio al cucchiaino € 4.50

Sorbetto biologico al cucchiaino

mandarino di sicilia e vaniglia bourbon

Organic sorbet with Sicilian mandarin

and bourbon vanilla

FRUTTA

FRUITS

La Macedonia € 5.00
di Frutta fresca

Fresh fruit salad

L'ananas Fresco € 5.00

Fresh pineapple

Le Fragole fresche € 5.00

Fresh strawberries

PER ACCOMPAGNARE IL VOSTRO DESSERT...

TO FOLLOW YOUR DESSERT...

<i>Il bicchiere di Moscato</i>	<i>0,15 l</i>	€	3.50
<i>Glass of Moscato</i>			
<i>Il bicchiere di Passito</i>	<i>0,10 l</i>	€	4.00
<i>Glass of Passito</i>			
<i>Il bicchiere di Prosecco</i>	<i>0,15 l</i>	€	3.50
<i>Glass of Prosecco</i>			
<i>Il bicchiere di Recioto</i>	<i>0,15 l</i>	€	5.00
<i>Glass of Recioto</i>			

VINI DOLCI E DA DESSERT

<i>Lambrusco Amabile Grasparossa</i>	€	14.00
<i>Cantine riunite</i>		
<i>Moscato d'Asti</i>	€	15.00
<i>Cantina Fontana Fredda</i>		
<i>Passito Fiordilej</i>	0,375 l €	25.00
<i>Villa Cordevigo</i>		
<i>Recioto della Valpolicella</i>	€	30.00
<i>Farina</i>		

VINI SPUMANTI E CHAMPAGNE

<i>Maybe Brut - Salizzoni</i>	€	23.00
<i>Prosecco di Valdobbiadene</i>	€	21.00
<i>Foss. Marai</i>		
<i>Bellavista Brut - Bellavista</i>	€	40.00
<i>Moet & Chandon Champagne</i>	€	55.00
<i>Veuve Cliquot Champagne</i>	€	60.00
<i>Veuve Cliquot</i>		
<i>Prosecco di Valdobbiadene 0,375 l</i>	€	8.00
<i>Az. Agricola Valdo</i>		

IL NOSTRO BAR

CAFFETTERIA

<i>Caffè espresso</i>	€	1.50
<i>Decaffeinato</i>	€	1.50
<i>Caffè corretto</i>	€	2.00
<i>Cappuccino</i>	€	2.00
<i>Camomilla - The</i>	€	2.00



LE NOSTRE GRAPPE

distilleria SCARAMELLINI a fuoco diretto

<i>La grappa di Amarone</i>	€	3.00
<i>La grappa di Recioto</i>	€	3.00
<i>La grappa di Lugana</i>	€	3.00

LE GRAPPE NAZIONALI

<i>La grappa di Moscato</i>	€	3.00
<i>La grappa Prime Uve</i>	€	3.50

LIQUORI NAZIONALI	€	3.00
--------------------------	---	------

LIQUORI ESTERI	€	3.50
-----------------------	---	------

COGNAC

<i>Rémy Martin</i>	€	5.00
<i>Martell</i>	€	4.50
<i>Cardenal Mendoza</i>	€	4.50
<i>Carlos 1°</i>	€	4.50

WHISKY <i>Oban 14 anni</i>	€	6.00
-----------------------------------	---	------

RUM <i>Zacapa</i>	€	6.00
--------------------------	---	------



Classique

Lazise - Tel.045 7580270



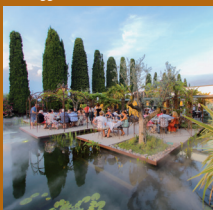
Classique Grill

Lazise - Tel. 045 7581367



G.C. San Marco

Valeggio S/M - Tel. 045 7950018



La Bohème

Lazise - Tel. 045 6470205



Ardea Purpurea

Peschiera - Tel. 045 4950328



La Plume

Peschiera - Tel. 045 7550584



L'Osteria

Peschiera - Tel. 045 7550545



Arpège

Desenzano - Tel. 030 9142205