

locanda
Gallehus
RISTORANTE E PIZZA



www.ristoclassique.it

GLI ANTIPASTI

VORSPEISEN - HORS D'OEUVRE

SFORMATINO DI ASPARAGI SU FONDUTA DI PECORINO E PANCETTA AFFUMICATA € 10

Spargelflan mit Pecorino-Käse-Fondue und geräuchertem Speck
Asparagus flan with pecorino cheese fondue and smoked bacon

TARTARA DI MANZO FASSONA
CON ZENZERO, TIMO E CREMA DI TOPINAMBUR € 13

Rindfleisch-Fassona-Tartar mit Ingwer, Thymian und Topinamburcreme
"Fassona" beef tartare with ginger, thyme and Jerusalem artichoke cream

TAGLIERE DI CRUDO DI PARMA "RULIANO" E SALAME DI FELINO "RULIANO"
CON ERBORINATO AL RABOSO PASSITO, MONTE VERONESE DOP 18 MESI,
MOSTARDA DI FRUTTA E GNOCCO FRITTO € 13

"Ruliano" Parmaschinken und Felino "Ruliano" Salami mit Blauschimmelkäse Raboso-Weingeschmack,
Monte Veronese Käse 18 Monate gereift, Früchtesenf und gebratener Semmelknödel
"Ruliano" Parma raw ham and Felino "Ruliano" salami with blue cheese Raboso wine flavored,
Monte Veronese cheese aged 18 months, fruit mustard and fried bread dumpling

COZZE E CANNOLICCHI IN UMIDO CON CROSTONI € 11

Mies- und Messerscheiden mit Sauce und Croutons - Mussels and razor clams with sauce and croutons

POLPO A BASSA TEMPERATURA SU CREMOSO DI PATATE,
PETALI DI POMODORO E TERRA DI OLIVE TAGGIA € 13

Bei niedriger Temperatur gekochter Krake mit Kartoffelcreme, Tomaten und gehackten Taggia-Oliven
Cooked at low temperature octopus with potatoes cream, tomatoes and chopped Taggia olives

TARTARA DI TONNO CON GUACAMOLE DI AVOCADO € 13.5

Thunfisch-Tartar mit Avocado-Guacamole
Tuna tartar with avocado guacamole

LA PASTA

GNOCCHI CON FONDUTA DI TALEGGIO E SPECK CROCCANTE € 10

Gnocchi mit Taleggio-Käse-Fondue und knusprigem Speck - Gnocchi with Taleggio cheese fondue and crispy speck

SPAGHETTI CACIO E PEPE CON LAMELLE DI TARTUFO € 11

Spaghetti mit Käse und Pfeffer mit Trüffelscheiben - Spaghetti with cheese and pepper with truffle slices

PAPPARDELLE CON RAGÙ DI LEPRE E PANCETTA AFFUMICATA € 11

Pappardelle mit Hasenragout und geräuchertem Speck - Pappardelle with hare ragout and smoked bacon

LINGUINE "COZZOLINO" CON PESTO DI PISTACCHIO E BATTUTA DI TONNO MARINATO € 13

Linguine mit Pistazienpesto und mariniertem Thunfisch
Linguine with pistachio pesto and marinated tuna

BIGOLI ALLE SARDE DEL GARDA € 10

Bigoli mit Sardinen vom Gardasee - Bigoli with Garda Lake sardines

SPAGHETTI ALLE VONGOLE € 13

Spaghetti mit Muscheln - Spaghetti with clams

RAVIOLO AL BRANZINO IN SFOGLIA AL NERO DI SEPPIA
SU CREMA DI TOPINAMBUR E ZEST D'ARANCIA € 13

Wolfsbarsch-Ravioli in Tintenfisch-Blätterteig mit Topinamburcreme und Orangenzeest
Sea bass ravioli in cuttlefish ink puff pastry with Jerusalem artichoke cream and orange zest

LA CARNE

FLEISCHGERICHTE - MEAT DISHES

GALLETTO AI FERRI CON PATATE AL FORNO CON CIPOLLA € 12

Gegrillter Hähnchen mit Bratkartoffeln und Zwiebeln
Grilled cockerel with baked potatoes and onion

PLUMA DI MAIALINO IBERICO CON RIDUZIONE ALLA SOIA
E SCAROLA STUFATA € 16

Pluma vom iberischen Schwein mit Sojareduktion und gedünsteter Eskariol
Iberian pork pluma with soy reduction and stewed escarole

FILETTO DI MANZO CON RAPA ROSSA, CAROTA GIALLA
CON CREMA DI RAFANO E PAPRICA € 19

Rinderfilet mit roter Beete, gelbe Karotte, Meerrettichcreme und Paprika
Beef fillet with beetroot, yellow carrot, horseradish cream and paprika

COSTATA DI MANZO ALLA BRACE (500 G CIRCA) € 19

Gegrillte Rinderrippe (500 g) - Grilled rib of beef (500 g)

IL PESCE

FISH - FISCH

FRITTURA MISTA DI CALAMARI, GAMBERI E TRIGLIA € 16

Gemischter gebratener Tintenfisch, Garnelen und Meeräsche
Mixed fried squid, prawns and mullet

BRANZINO AI FERRI € 14

Gegrillter Wolfsbarsch
Grilled sea bass

FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI SEMI DI PAPAVERO
CON FINOCCHIO ALL'ACETO DI RISO € 17

Thunfischfilet in Mohnkruste mit Fenchel aromatisiert mit Reissessig
Tuna fillet in poppy seed crust with fennel flavored with rice vinegar

I CONTORNI

BEILAGEN - SIDE DISHES

CAPONATA MISTA DI VERDURE € 5

Gemischtes gekochtes Gemüse - Mixed cooked vegetables

PATATINE FRITTE € 5

Pommes frites - French-fries

INSALATA MISTA € 5

Gemischter Salat - Mixed salad

PATATE AL CARTOCCIO CON CIPOLLA € 5

Kartoffeln und Zwiebel gekocht in folie
Baked in foil potatoes and onion

LE INSALATONE

GROSSE SALAT - LARGE SALADS

SAPORITA € 10.5

Insalata mista carciofi e sfilacci di petto di pollo
Gemischter Artischockensalat und Hühnerbrust
Mixed artichoke salad and chicken breast frays

MEDITERRANEA € 10.5

Insalata mista di stagione, mozzarella di Bufala, tonno, cipolla, olive
Gemischter Salat der Saison, Büffelmozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oliven
Mixed seasonal salad, buffalo mozzarella, tuna, onion, olives

PER I PIÙ PICCOLI

MACCHERONCINI AL POMODORO € 8

Maccheroncini mit Tomatensauce
Maccheroncini with tomato sauce

CROCCHETTE DI POLLO PANATE CON PATATINE FRITTE* € 7.5

Panierte Hühnernuggets mit Pommes Frites
Breaded chicken nuggets with french fries

IL NOSTRO BAR

APERITIVI

SPRITZ APEROL	€ 5
SPRITZ CAMPARI	€ 5
SPRITZ HUGO	€ 5
CAMPARI SODA	€ 3.5
GIN "LACUS" & TONIC	€ 7.5
SENTORI DI ROSMARINO E TIMO	

BIRRE

SPINA PICCOLA	0,2 L	€ 2.5
SPINA MEDIA	0,4 L	€ 5
SPINA GRANDE	1 L	€ 10
ZERO MORETTI	0,33 L	€ 4
CORONA	0,33 L	€ 4
WEIZEN ERDINGER	0,5 L	€ 6

BEVANDE - GETRÄNKE

COCA, FANTA, LEMON, SPRITE, THE 0,2 L	€ 2.5
COCA, FANTA, LEMON, SPRITE, THE 0,4 L	€ 4.5
BIBITE IN LATTINA	€ 3.5
RADLER	0,2 L € 2.5
RADLER	0,4 L € 4.5
SUCCHI DI FRUTTA	0,2 L € 3
ACQUA MINERALE	0,7 L € 3

IL VINO DELLA CASA

BIANCO O ROSSO DELLA CASA IN CARAFFA	
1/4 LITRO	€ 3.5
1/2 LITRO	€ 5
1 LITRO	€ 9

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.

LE BIRRE ARTIGIANALI

CRAFT BIERE - CRAFT BEERS

BENACO 70

BIRRIFICIO ARTIGIANALE DEL GARDA
IN BOTTIGLIA

LA BLANCHE ALC. 4,5 % VOL.

33 CL € 6 | 75 CL € 13

BIRRA BIANCA AD ALTA FERMENTAZIONE

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 | 75 CL € 13

BIRRA SCURA

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

ABBINAMENTI

Carni rosse alla griglia, pizze rustiche con sapori decisi

LA COLONIALE ALC. 5,0 % VOL.

33 CL € 6 | 75 CL € 13

BIRRA CHIARA OPALESCENTE

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

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

AMBRATA CHIARA

Birra ambrata, intensamente luppolata con note agrumate e resinose

ABBINAMENTI

Costata di manzo, pizze dal gusto deciso con salumi e affettati

LE NOSTRE PIZZE

UNSERE PIZZAS - OUR PIZZAS

FARINE MACINATE A PIETRA, GRANI 100% ITALIANI, LUNGHE MATURAZIONI, 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.

LA MARGHERITA € 6.5

Pomodoro, mozzarella
Tomaten, Mozzarella
Tomatoes, mozzarella

LA 3 SIGNORI € 10

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

LA CAPRICCIOSA € 9

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

LA BUFALA (BIANCA) € 9

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

LA GORGONZOLA

CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI € 10

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, crudo di Parma
Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Parmaschinken
Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, Parma ham

L'ORTOLANA DI STAGIONE € 9

Verdure assortite fresche, mozzarella, pomodoro
Gemischter frisches Gemüse,
Mozzarella, Tomaten
Mixed fresh vegetables,
mozzarella, tomatoes

LA CASA (BIANCA) € 10

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

LA SPINACI, RICOTTA

E GRANA (BIANCA) € 10

Mozzarella, spinacino fresco,
ricotta di bufala BIO, Grana
Mozzarella, Spinat, Ricottakäse, Grana Käse
Mozzarella, spinach, ricotta, Grana cheese

LA BURRATINA E CRUDO DI PARMA

RULIANO 24 MESI (BIANCA) € 11

Mozzarella, burrata di bufala, crudo di Parma
Ruliano 24 mesi, pomodori essiccati
Mozzarella, Büffel Burrata Käse, Parmaschinken, getrocknete Tomaten
Mozzarella, buffalo burrata cheese, Parma ham, dried tomatoes

LA SICILIANA € 10.5

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

LA TONNO E CIPOLLA DI TROPEA € 9

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

LA CONTADINA € 9.5

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

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

LA PORCINI (BIANCA) € 10

Mozzarella, porcini trifolati,
guanciale, provola
Mozzarella, sautierte Steinpilze,
Schweinebacke, Provola
Mozzarella, sautéed porcini,
pork cheek, provola

LA CIME DI RAPA (BIANCA) € 9

Mozzarella, cime di rapa, salsiccia e pecorino
Mozzarella, Rübengrün, Wurst und Ziegenkäse
Mozzarella, turnip greens, sausage and goat cheese

ALLE ALICI € 10

Pomodoro, alici del Cantabrico,
mozzarella di bufala BIO, origano fresco
Tomaten, Cantabrico Sardellen,
Büffelkäse, frischem Oregano
Tomato, Cantabrico's anchovies,
buffalo cheese, fresh oregano

LA GUANCIALE I.G.P. (BIANCA) € 10

Mozzarella, spinacino fresco, guanciale I.G.P., pecorino romano
Mozzarella, frischem Spinat, Schweinebacken, Pecorinokäse
Tomato, fresh spinach, bacon, Pecorino cheese

LA CALABRESE € 9

Pomodoro, mozzarella, N'duja,
olive di Taggia IGP, peperoni
Tomate, Mozzarella, N'duja,
Oliven Taggia, Pfeffer
Tomato, mozzarella, N'duja,
Taggia's olives, peppers

LA POLPO (BIANCA) € 10

Mozzarella, stracciatella,
polpo, cipolla stufata, rucola
Mozzarella Käse, Stracciatella Käse,
Tintenfisch, geschmorte Zwiebel, Rucola
Mozzarella cheese, stracciatella cheese,
octopus, stewed onion, rocket

IN PALA ALLA ROMANA

PIZZA DAL BORDO ALTO E CROCCANTE
CONSIGLIATA PER DUE PERSONE

LA NAPOLI € 22

San Marzano, mozzarella di bufala, Grana a scaglie, basilico
Tomaten, Büffelmozzarella, Grana-Flocken, Basilikum
Tomato, buffalo mozzarella, Grana flakes, basil

LA MONTE BALDO (BIANCA) € 22

Mozzarella, radicchio, salsiccia, Monte Veronese DOP
Mozzarella, Radicchio, Wurst, Monte Veronese Käse
Mozzarella, red chicory, sausage, Monte Veronese cheese

NON SI EFFETTUANO CONTI SEPARATI ALLA CASSA
SEPARATE INVOICES ARE NOT MADE UPON PAYMENT

COPERTO - Gedeck - Cover charge € 1.5

* 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

