

locanda
Gallehus
RISTORANTE E PIZZA



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

www.ristoclassique.it

GLI ANTIPASTI

Vorspeisen - Hors d'oeuvre

L'antipasto rustico di salumi, formaggi e verdure sott'olio	€	12
Gemischter Aufschnitt, Käse und Gemüse in Öl Mixed cold cuts, cheeses and vegetables in oil		
La tartara di carne salà trentina, capperi, erba cipollina e cannellini	€	13
Gesalzenes Fleisch mit Kapern, Schnittlauch und Cannellini-Bohnen Salted meat tartare with capers, chives and cannellini beans		
La caprese con burrata BIO e gel di basilico	€	10
Caprese-Teller mit Bio-Burrata Käse und Basilikumgel "Caprese" with organic burrata cheese and basil gel		
Il crudo di Parma 24 mesi "Ruliano" e melone di Verona	€	11
"Ruliano" Parmaschinken im Alter von 24 Monaten mit Melone aus Verona Parma "Ruliano" ham aged 24 months with Verona melon		
Il sashimi di Ricciola con mango marinato, sesamo e riduzione di soia	€	14
Amberjack Sashimi mit mariniertem Mango, Sesam und Sojareduktion Amberjack sashimi with marinated mango, sesame and soy reduction		
I bocconcini di polipo su patate allo zafferano, olive Taggia e limone*	€	13
Krake mit Safrankartoffeln, Taggia-Oliven und Zitrone Octopus with saffron potatoes, Taggia olives and lemon		
La tartara di salmone, biscotto di brisee, avocado e crema di formaggio.	€	13
Lachstatar mit Brisee-Crouton, Avocado und Frischkäse Salmon tartare with brisee crouton, avocado and cream cheese		
Il sauté di cozze al pomodoro.	€	11
Muschel Sauté mit Tomatensauce Mussel sauté with tomato sauce		

LA PASTA

Gli gnocchi al tartufo del Baldo e Monte Veronese	€	11
Gnocchi mit Baldo-Trüffeln und Monte-Veronese-Käse Gnocchi with Baldo truffles and Monte Veronese cheese		
Gli spaghetti con barbabietola, fonduta di pecorino e guancia croccante.	€	11
Rote Beete Spaghetti mit Pecorino-Käse-Fondue und knuspriger Speck Beetroot spaghetti with pecorino cheese fondue and crispy bacon		
Le tagliatelle al ragù al coltello di coniglio	€	10
Tagliatelle mit Kaninchenragout Tagliatelle with rabbit ragout		
Lo spaghetti alle vongole veraci	€	13
Spaghetti mit Venusmuscheln Spaghetti with giant clams		
Le linguine con pesto di pistacchio e battuta di tonno marinato*	€	13
Linguine nudeln mit Pistazienpesto und mariniertem Thunfisch Linguine with pistachio pesto and marinated tuna		
I bigoli alle sarde del Garda	€	10
Bigoli mit Sardinen auf den Gardasee Bigoli with sardines of Lake Garda		
Le linguine con pomodorino giallo, scampo al lime e spuma di bufala*	€	13
Linguine nudeln mit gelber Tomate, Scampi mit Limettengeschmack und Büffelmilch-Mousse Linguine with yellow tomatoes, lime flavored scampi and buffalo cheese mousse		

LA CARNE
Fleischgerichte - Meat dishes

ALLA BRACE

La costata di manzo (500 gr ca.)	€ 18
Augussteak vom Grill - Grilled entrecôte	
La tagliata di manzo con cipolla rossa agrodolce e pecorino di Norcia	€ 16
Geschnittenes Rindfleisch mit süß-sauren roten Zwiebeln und Norcia Ziegenkäse	
Sliced beef with sweet and sour red onion and Norcia goat cheese	
Il galletto amburghese con patate e cipolla al forno	€ 12
Hahn mit Ofenkartoffeln und Zwiebeln	
Cockerel with baked potatoes and onion	
Il filetto di maiale in crosta di pistacchi e verdure saltate	€ 14
Schweinefilet mit Pistazienkruste und sautiertem Gemüse	
Pork fillet with pistachio crust and sautéed vegetables	
Il filetto di manzo ai porcini e tartufo del Baldo	€ 19
Rinderfilet mit Steinpilzen und Baldo Trüffel	
Beef fillet with porcini mushrooms and Baldo truffle	

IL PESCE
Fish - Fisch

ALLA BRACE

Il branzino alla griglia	€ 14
Seebarsch vom Grill - Grilled sea bass	
Il tataki di tonno con insalata di daicon, zenzero e salsa ponzu*	€ 17
Thunfisch-Tataki mit Daikon-Salat, Ingwer und Ponzu-Sauce	
Tuna tataki with daicon salad, ginger and Ponzu sauce	
La grigliata di pesce mista* (min. 2 por.)	€ 18
Gemischte Fischgrillplatte (mind. 2 Port.)	a porzione/per portion
Mixed grilled fish (min. 2 port)	
La frittura di calamari e gamberi*	€ 14
Gemischt frittierte Calamari und Garnelen	
Mixed fried calamari and prawns	

I CONTORNI
Beilagen - Side dishes

Le patatine fritte	€ 5
Pommes frites - French-fries	
L'insalata mista di stagione	€ 5
Gemischter Jahreszeitensalat	
Mixed seasonal salad	
Le patate al cartoccio con cipolla	€ 5
Folienkartoffeln mit Zwiebeln	
Baked potatoes with onions	
La caponata di verdure	€ 5
Gemüse Caponata - Vegetable caponata	
Il misto di verdure alla griglia	€ 5
Gemischtes gegrilltes Gemüse - Mixed grilled vegetables	

LE INSALATONE

Grosse Salat - Large salads

La Saporita	€ 10.5
Insalata mista carciofi e sfilacci di petto di pollo	
Gemischter Artischockensalat und Hühnerbrust	
Mixed artichoke salad and chicken breast frays	
La Gallehus	€ 10.5
Rucola, mango, ricotta salata e lamelle di mandorla	
Rauke, Mango, gesalzener Ricotta-Käse und Mandel-Scheiben	
Rocket, mango, salted ricotta cheese and almond slices	
La 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

Gli spaghetti al ragù o al pomodoro fresco	€ 6
Spaghetti mit Fleischsauce oder frischer Tomate	
Spaghetti with meat sauce or fresh tomato	
La cotoletta di maiale impanata con patatine fritte	€ 9
Panierte Schweinekotelett mit Pommes Frites	
Breaded pork cutlet with french fries	
Le crocchette di pollo panate con patatine fritte*	€ 7.5
Panierte Hühnernuggets mit Pommes Frites	
Breaded chicken nuggets with french fries	

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		IL VINO DELLA CASA	
Getränke		BIANCO O ROSSO DELLA CASA IN CARAFFA	
COCA, FANTA	0,2 L. € 2.5	1/4 LITRO	€ 3
LEMON, SPRITE	0,2 L. € 2.5	1/2 LITRO	€ 4.5
THE	0,2 L. € 2.5	1 LITRO	€ 8
COCA, FANTA	0,4 L. € 4	BIRRE	
LEMON, SPRITE	0,4 L. € 4	SPINA PICCOLA	0,2 L. € 2.5
THE	0,4 L. € 4	SPINA MEDIA	0,4 L. € 4.5
BIBITE IN LATTINA	€ 3.5	SPINA GRANDE	1 L. € 8
RADLER	0,2 L. € 2.5	ZERO MORETTI	0,33 L. € 4
RADLER	0,4 L. € 4	BECK'S	0,33 L. € 4
SUCCHI DI FRUTTA	0,2 L. € 3	CORONA	0,33 L. € 4
ACQUA MINERALE	0,7 L. € 3	WEIZEN ERDINGER	0,5 L. € 6

LE BIRRE ARTIGIANALI

Craft Biere - Craft beers

BENACO 70

Birrificio Artigianale del Garda

In Bottiglia

LA BLANCHE Alc. 4,5 % Vol.....	33 cl	€	6
(Birra Bianca ad alta fermentazione)	75 cl	€	13
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
(Birra Scura)	75 cl	€	13
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
(Birra Chiara opalescente)	75 cl	€	13
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, filetto di manzo porcini e tartufo, 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 TIROLESE € 9.5

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

LA PARMIGIANA € 8

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

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) € 9.5

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

L'ORTOLANA DI STAGIONE € 9

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

LA SPINACI, RICOTTA

E PANCETTA NOSTRANA (BIANCA)... € 10

Mozzarella, spinacino fresco,
ricotta di bufala BIO, pancetta nostrana
Mozzarella, Spinat, Ricottakäse, Speck
Mozzarella, spinach, ricotta, bacon

LA CASA (BIANCA)..... € 10

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

LA SICILIANA..... € 10.5

Conserva di datterino, 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 organum, spicy salami Calabria

LA BURRATINA E FIOCCHETTO

DI CULATELLO (BIANCA) € 11

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

LA CALABRESE..... € 10

Pom., Mozz., Nduja, olive di Taggia IGP, filetti di peperone
Tomate, Mozzarella, Nduja, Oliven Taggia, Paprikaschoten Filets
Tomato, mozzarella, Nduja, Taggia's olives, peppers fillets

LA SALMONE (BIANCA)..... € 11

Mozzarella, ricotta, salmone affumicato, datterino giallo
Mozzarella, Ricotta, geräucherter Lachs, gelber Datterino
Mozzarella, ricotta, smoked salmon, yellow datterino

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

LA PORCINI (BIANCA) € 11

Mozzarella, porcini trifolati,
pancetta nostrana, provola
Mozzarella, sautierte Steinpilze,
lokaler Speck, Provola
Mozzarella, sautéed porcini,
local bacon, provola

LA PHILADELPHIA E SPECK..... € 9.5

Pomodoro, mozzarella,
Philadelphia, zucchini, speck
Tomaten, Mozzarella,
Philadelphia, Zucchini, Speck
Tomato, mozzarella,
Philadelphia, courgettes, speck

LA POLPO (BIANCA) € 11

Mozzarella, stracciatella,
polpo, pomodorini, rucola
Mozzarella Käse, Stracciatella Käse,
Tintenfisch, Kirschtomaten, Rucola
Mozzarella cheese, stracciatella cheese,
octopus, cherry tomatoes, rocket

TUTTO IL GRANO

Vollkorn-Teigpizza - Wholemeal dough pizza

Riscopriamo i sapori di una volta con l'impasto integrale

ALLE ALICI € 11.5

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) € 11.5

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

LA MONTE BALDO (BIANCA)..... € 11.5

Mozz., scarola, salsiccia, Monte Veronese DOP
Mozz., Scarola, Wurst, Monte Veronese Käse
Mozz., scarola, sausage, Monte Veronese cheese

LA MAZZANCOLLE CON SOIA
E DATTERINO (BIANCA) € 11.5

Mozzarella, salsa teriyaki,
mazzancolle e datterino
Mozzarella, teriyakisauce,
Garnelen und Kirschtomaten
Mozzarella, teriyaki sauce, prawns
and cherry tomatoes

Le Nostre pizze

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

Restaurants & Style on Lake Garda

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



Corte Regia

RELAIS & SPA

Valeggio S/M - Via Giotto, 2
Tel. 045 4500255



Arpège

RISTORANTE E PIZZA

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

Valeggio

Desenzano