

*locanda*  
*Gallehus*  
RISTORANTE E PIZZA



[www.ristoclassique.it](http://www.ristoclassique.it)

# GLI ANTIPASTI

## VORSPEISEN - HORS D'OEUVRE

PIATTO DI COPPA DI PARMA E CRUDO DI PARMA "RULIANO" 24 MESI,  
MONTE VERONESE DOP 18 MESI,

CACIOTTA DELLA LESSINIA E MIX DI GRISSINI MAESTRELLO € 13.5

Coppa di Parma und Parmaschinken „Ruliano“ 24 Monate gereift,  
Monte-Veronese-Käse und Caciotta della Lessinia-Käse mit einer Mischung aus Maestrello-Brotstangen  
Coppa di Parma and Parma ham "Ruliano" aged 24 months,  
Monte Veronese cheese and Caciotta della Lessinia cheese with mix of Maestrello breadsticks

TARTARA DI MANZO FASSONA CON FIOR DI CAPPERO, MAIONESE D'ACCIUGHE E RAVANELLI € 14

Tatar vom Fassona-Rind mit Kapern, Sardellenmayonnaise und Radieschen  
Fassona beef tartar with capers, anchovy mayonnaise and radishes

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA E GEL AL BASILICO € 11

Büffelmozzarella und Basilikumgel - Buffalo mozzarella and basil gel

CRUDO DI PARMA "RULIANO" 24 MESI E MELONE DI VERONA € 11.5

Parmaschinken „Ruliano“ 24 Monate gereift und Melone aus Verona  
Parma ham "Ruliano" aged 24 months and Verona melon

TENTACOLI DI POLIPO, PATATE AL ROSMARINO CON TERRA DI OLIVE E GEL AL LIMONE\* € 13.5

Krake-Tentakel, Rosmarinkartoffeln mit gehackten Oliven und Zitronengel  
Octopus tentacles, rosemary potatoes with chopped olives and lemon gel

TARTARA DI SALMONE, BISCOTTO DI BRISEE, AVOCADO E CREMA DI FORMAGGIO\* € 14

Lachstatar, Briseekeks, Avocado und Frischkäse  
Salmon tartare, brisee biscuit, avocado and cream cheese

SOUTÈ DI COZZE AL POMODORO € 11.5

Soutè von Muscheln mit Tomaten - Mussels soutè with tomato

## LA PASTA

SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO DATTERINO E BASILICO € 9.5

Spaghetti mit frischen Datterino-Tomaten und Basilikum - Spaghetti with fresh datterino tomatoes and basil

GNOCCHI CASERECCI AL TARTUFO € 12.5

Hausgemachte Gnocchi mit Trüffeln - Homemade gnocchi with truffles

RAVIOLI CON BRASATO ALL'AMARONE SU FONDUTA DI MONTE VERONESE DOP € 13

Ravioli gefüllte mit Amarone Geschmack geschmort und Monte Veronese Schmelzkäse  
Ravioli stuffed with Amarone flavored braised wine and Monte Veronese melted cheese

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE € 12

Tagliatelle mit Wildschweinragout - Tagliatelle with wild boar sauce

BIGOLI ALLE SARDE DEL GARDA E PANE AGLI AROMI € 11.5

Bigoli mit Gardasardinen und aromatisiertem Brot - Bigoli with Garda sardines and flavored bread

LINGUINE AL PESTO DI PISTACCHIO E BATTUTA DI TONNO MARINATO\* € 14

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

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI € 14

Spaghetti mit Venus Muscheln - Spaghetti with clams

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO\* (MINIMO DUE PORZIONI) € 16 A PORZIONE

Spaghetti mit Meeresfrüchte (mindestens zwei Portionen) - Spaghetti allo scoglio (minimum two portions)

# LA CARNE

## FLEISCHGERICHTE - MEAT DISHES

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA (CIRCA 500 G) € 20  
Gegrillte Rinderrippe (ca. 500g) - Grilled rib of beef (about 500g)

TAGLIATA DI MANZO CON VALERIANA E PECORINO ROMANO € 17  
Rindersteak mit Baldrian und Pecorino Romano Käse  
Beef steak with valerian and pecorino romano cheese

FILETTO DI MANZO CON PORCINI E TARTUFO € 21  
Rinderfilet mit Steinpilzen und Trüffeln  
Beef fillet with porcini mushrooms and truffle

MANZO TAGLIO FIORENTINA ALLA GRIGLIA (1 KG CIRCA) € 46  
Gegrillte Florentiner (ca. 1 kg) - Grilled florentine (about 1 kg)

GALLETTO ALLA GRIGLIA CON PATATE E CIPOLLE AL FORNO € 13  
Gegrillter Hähnchen mit Ofenkartoffeln und Zwiebeln  
Grilled cockerel with baked potatoes and onions

GUANCIA DI MAIALE IBERICO A BASSA TEMPERATURA CON PEPERONI GRATINATI € 17  
Iberische Schweinebacke bei niedriger Temperatur mit gratinierter Paprika  
Low temperature Iberian pork cheek with gratinated peppers

# IL PESCE

## FISH - FISCH

BRANZINO ALLA GRIGLIA € 15  
Gegrillter Wolfsbarsch - Grilled seabass

TATAKI DI TONNO AL SESAMO CON INSALATA DI CETRIOLI E MENTA\* € 18  
Sesam-Thunfisch-Tataki mit Gurken-Minz-Salat - Sesame tuna tataki with cucumber and mint salad

GRIGLIE DI PESCE MISTA\* (MIN 2 PORZIONI) € 20 A PORZIONE  
Gemischter gegrillter Fisch (mind. 2 Portionen) - Mixed grilled fish (min 2 portions)

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI\* € 16.5  
Frittierter Tintenfisch und Garnelen - Fried squid and shrimp

# I CONTORNI

## BEILAGEN - SIDE DISHES

PATATINE FRITTE € 5  
Pommes frites - French-fries

INSALATA MISTA DI STAGIONE € 5  
Gemischter Salat der Saison - Mixed seasonal salad

PATATE AL CARTOCCIO CON CIPOLLA € 5  
Folienkartoffeln mit Zwiebeln - Baked potatoes with onions

MISTO DI VERDURE ALLA GRIGLIA € 5  
Gemischtes gegrilltes Gemüse - Mixed grilled vegetables

POMODORI CON CIPOLLA E BASILICO € 5  
Tomaten mit Zwiebeln und Basilikum - Tomatoes with onion and basil

# LE INSALATONE

## GROSSE SALAT - LARGE SALADS

### SAPORITA € 11

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

### MEDITERRANEA € 11

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

### GALLEHUS € 11

Rucola, melone, pesche, lamelle di mandorla, ricotta salata, menta  
Rucola, Melone, Pfirsiche, Mandelscheiben, gesalzener Ricotta, Minze  
Rocket, melon, peaches, almond slices, salted ricotta, mint

## PER I PIÙ PICCOLI

### MACCHERONCINI AL RAGÙ DI MANZO € 8.5

Maccheroncini mit Rinderragout - Maccheroncini with beef ragout

### COTOLETTA DI MAIALE IMPANATA CON PATATINE FRITTE\* € 10

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites  
Breaded pork cutlet with french fries

### CROCCHETTE DI POLLO PANATE CON PATATINE FRITTE\* € 8

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 SENTORI DI ROSMARINO E TIMO	€ 7.5
OLIVE LEMONADE & VODKA SENTORI DI OLIVE	€ 6

### BIRRE

SPINA PICCOLA	0,2 L	€ 2.5
SPINA MEDIA	0,4 L	€ 5
SPINA GRANDE	1 L	€ 10
ZIPFER ANALCOLICA	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

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA | CRAFT BEERS BOTTLES

## BENACO 70

BIRRIFICIO ARTIGIANALE DEL GARDA

LA BIANCHE 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

## BIRRE TEDESCHE

KLOSTER SCHEYERN ALC. 5,4 % VOL. 50 CL € 6

GOLD HELL

ABBINAMENTI: GALLETTO AMBURGHESE, PIZZE BIANCHE E LEGGERE

KLOSTER SCHEYERN ALC. 5 % VOL. 50 CL € 6

EXPORT DUNKELL

ABBINAMENTI: COSTATA DI MANZO, PIZZE DAL GUSTO DECISO CON SALUMI E AFFETTATI

KUHBACHER 1862 ALC. 5,8 % VOL. 50 CL € 6

KELLERBIER

ABBINAMENTI: ANTIPASTI E PRIMI PIATTI DI CARNE, PIZZE DELLA TRADIZIONE ITALIANA

# 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.

## MARGHERITA € 6.5

Pomodoro, mozzarella  
Tomaten, Mozzarella  
Tomatoes, mozzarella

## PARMIGIANA € 8

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

## CAPRICCIOSA € 9

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

## ORTOLANA DI STAGIONE € 9

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

## SPINACI, RICOTTA

### E GRANA (BIANCA) € 10

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

## 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

## TIROLESE € 10

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

## 3 SIGNORI € 10

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

## BUFALA (BIANCA) € 9.5

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

## GORGONZOLA

### CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI € 10

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

## CASA (BIANCA) € 10

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

## BURRATINA CRUDO

### DI PARMA RULIANO 24 MESI (BIANCA) € 11

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

## 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 filets

## SALMONE (BIANCA) € 11

Mozzarella, ricotta, salmone affumicato, datterino  
Mozz., Ricotta, geräucherter Lachs, Datterino tomaten  
Mozzarella, ricotta, smoked salmon, datterino tomatoes

### TONNO E CIPOLLA DI TROPEA € 9

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

### CONTADINA € 10

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

### PORCINI (BIANCA) € 11

Mozzarella, porcini trifolati, Grana, provola  
Mozzarella, sautierte Steinpilze, Parmesan cheese, Provola  
Mozzarella, sautéed porcini, Parmesan Käse, provola

### MASCARPONE E SPECK € 10

Pomodoro, mozzarella, Mascarpone, speck  
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Speck  
Tomato, mozzarella, Mascarpone cheese, speck

### POLPO (BIANCA) € 11

Mozzarella, cipolla stufata, polpo, pomodoro secco, rucola  
Mozzarella Käse, geschmorte Zwiebel,  
Tintenfisch, Getrocknete Tomaten, Rucola  
Mozzarella cheese, stewed onion, octopus, dry tomatoes, rocket

### ALLE ALICI € 10

Pomodoro, alici del Cantabrico,  
mozzarella di bufala Campana, origano fresco, capperi, olive  
Tomaten, Cantabrico Sardellen,  
Büffelkäse, frischem Oregano, Kapern, Oliven  
Tomato, Cantabrico's anchovies,  
buffalo cheese, fresh oregano, capers, olives

### GUANCIALE (BIANCA) € 10

Mozz., spinacino fresco,  
guanciale di maiale, pecorino romano  
Mozzarella, frischem Spinat,  
Schweinebacken, Pecorinokäse  
Tomato, fresh spinach, bacon, Pecorino cheese

### MORTADELLA (BIANCA) € 11

Mozz., crema di pistacchio,  
mortadella di Bologna IGP, provolone piccante  
Mozz., Pistaziencreme,  
Bologna-Mortadella, scharfer Provolone-Käse  
Mozz., pistachio cream,  
Bologna mortadella, spicy Provolone cheese

### MAZZANCOLLE CON SOIA E DATTERINO (BIANCA) € 11

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

## TAGLIERE A SORPRESA € 25

PER 2 PERSONE

Gemischte Pizzastücke für 2 Personen - Slices of mixed pizza for 2 people

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

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.

COPERTO - Gedeck - Cover charge € 2

\* 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

