

locanda
Gallehus
RISTORANTE E PIZZA



www.ristoclassique.it

GLI ANTIPASTI

VORSPEISEN - HORS D'OEUVRE

CRUDO DI PARMA 24 MESI RULIANO,
LOMBATA AFFUMICATA DI SOAVE, PRIMOSALE DI BUFALA
MONTE VERONESE VECCHIO, GIARDINIERA E GNOCCO FRITTO € 14

24 Monate gereifter Ruliano Parmaschinken, Soave-Räucherlende,
Primosale-Büffelkäse, gereifter Monte-Veronese-Käse, eingelegtes Gemüse und gebratene Teigtaschen
Ruliano Parma ham aged 24 months, Soave smoked loin,
Primosale buffalo cheese, Monte Veronese aged cheese, pickled vegetables and fried dumplings

TARTARA DI MANZO FASSONA, CREMA DI FAGIOLI BIANCHI E RAVANELLO € 15
Tatar vom Fassona-Rind mit weißen Bohnen Creme und Rettich - Fassona beef tartar with white beans cream and radish

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO E BASILICO € 12
Caprese mit Büffelmozzarella, Tomate und Basilikum - Caprese with buffalo mozzarella, tomato and basil

PROSCIUTTO CRUDO 24 MESI RULIANO E MELONE DI VERONA € 12
24 Monate gereifter Ruliano Parmaschinken mit Verona-Melone - Ruliano Parma ham aged 24 months with Verona melon

TENTACOLI DI POLPO, CREMOSO DI PATATE,
POMODORINO ESSICCATO E TERRA DI OLIVE* € 15
Krake-Tentakel, cremige Kartoffeln, getrocknete Tomaten und gehackten Oliven
Octopus tentacles, creamy potatoes, dried tomato and chopped olives

SOUTÈ DI COZZE AL POMODORO € 12.5
Soutè von Muscheln mit Tomaten - Mussels soutè with tomato

TARTARA DI TONNO AGLI AGRUMI CON GEL AL LIMONE E ZENZERO € 15
Zitrus-Thunfisch-Tartar mit Zitronen-Ingwer-Gel - Citrus tuna tartar with lemon and ginger gel

LA PASTA

SPAGHETTI AL POMODORO DATTERINO E BASILICO € 11.5
Spaghetti mit Datterino-Tomaten und Basilikum - Spaghetti with datterino tomatoes and basil

GNOCCHI CASERECCI AL TARTUFO € 13.5
Hausgemachte Gnocchi mit Trüffeln - Homemade gnocchi with truffles

TORTELLINI DI VALEGGIO DOP AL BURRO E SALVIA € 12.5
Tortellini di Valeggio DOP mit Butter und Salbei - Tortellini di valeggio DOP with butter and sage

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE € 13.5
Tagliatelle mit Wildschweinragout - Tagliatelle with wild boar ragout

BIGOLI ALLE SARDE DEL GARDA E PANE AGLI AROMI € 13
Bigoli mit Gardasardinen und aromatisiertem Brot - Bigoli with Garda sardines and flavored bread

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

ORECCHIETTE AL GRANCHIO E RAGÙ DI CROSTACEI* € 17
Orecchiette mit Krabben- und Schalentierragout - Orecchiette with crab and shellfish ragout

LINGUINE PESTO DI PISTACCHIO E BATTUTA DI TONNO MARINATO* € 16
Linguine mit Pistazienpesto und mariniertem Thunfischtatar - Linguine with pistachio pesto and marinated tuna tartare

CONTADINA € 11

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

TONNO E CIPOLLA DI TROPEA STUFATA € 9.5

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

POLPO (BIANCA) € 12

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 € 11

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

ZUCCHINE E GAMBERI (BIANCA) € 12

Mozzarella, zucchini grigliate, burrata, code di gambero
Mozzarella, gegrillte Zucchini, Burrata-Käse, Garnelenschwänze
Mozzarella, grilled zucchini, burrata cheese, shrimp tails

PARMIGIANA € 9

Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate,
Parmigiano Reggiano
Tomaten, Mozzarella, gegrillte Auberginen,
Parmigiano Reggiano-Käse
Tomatoes, mozzarella, grilled aubergines,
Parmigiano Reggiano cheese

TAGLIERE A SORPRESA € 26

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

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

CAPRICCIOSA € 9.5

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

ORTOLANA DI STAGIONE € 9.5

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

SICILIANA € 11

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 € 10.5

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

3 SIGNORI € 11

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 € 11

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

CASA (BIANCA) € 11

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

BURRATINA CRUDO

DI PARMA RULIANO 24 MESI (BIANCA) € 11.5

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 € 11

Pomodoro, Mozzarella, Nduja, olive di Taggia IGP, peperoni
Tomate, Mozzarella, Nduja, Oliven Taggia, Paprika
Tomato, mozzarella, Nduja, Taggia's olives, peppers

PORCINI (BIANCA) € 11

Mozzarella, porcini trifolati, Grana, pancetta affumicata a dadini
Mozzarella, sautierte Steinpilze, Parmesan cheese, gewürfelter Bacon
Mozzarella, sautéed porcini, Parmesan Käse, diced bacon

MASCARPONE E SPECK € 10.5

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

GUANCIALE (BIANCA) € 10.5

Mozz., scarola, guanciale di maiale, pecorino romano
Mozzarella, Zichorie, Schweinebacken, Pecorinokäse
Tomato, chicory, bacon, Pecorino cheese

LA CARNE

FLEISCHGERICHTE - MEAT DISHES

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA (CIRCA 500 G) € 22.5

Gegrillte Rinderrippe (ca. 500g) - Grilled rib of beef (about 500g)

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE € 24

Rinderfilet mit grünem Pfeffer sauce - Beef fillet with green pepper sauce

GALLETTO NOSTRANO ALLA GRIGLIA CON PATATE E CIPOLLE AL FORNO € 14.5

Gegrillter Hähnchen mit Ofenkartoffeln und Zwiebeln
Grilled cockerel with baked potatoes and onions

FILETTO DI MAIALE CON FONDUTA DI GORGONZOLA € 18

Schweinefilet mit Gorgonzola-Käse-Fondue
Pork tenderloin with Gorgonzola cheese fondue

TAGLIO MANZO FIORENTINA 1KG CIRCA € 52

Fiorentina Rindfleisch ca. 1kg - Fiorentina beef about 1kg

PICANHA DI BLACK ANGUS

INDIVIA STUFATA E PECORINO ROMANO DOP € 21

Black Angus Picanha und gedünsteter Endiviensalat mit römischem Schafskäse
Black angus picanha with stewed endive salad and Roman sheep cheese

IL PESCE

FISH - FISCH

BRANZINO ALLA GRIGLIA € 16.5

Gegrillter Wolfsbarsch - Grilled seabass

TATAKI DI TONNO AL SESAMO

CON INSALATA DI VALERIANA E RIDUZIONE DI SOIA € 20

Sesam-Thunfisch-Tataki mit salat und Sojareduktion
Sesame tuna tataki with salad and soy reduction

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI* € 17.5

Frittierter Tintenfisch und Garnelen - Fried squid and shrimp

GRIGLIATA DI PESCE MISTO MIN. 2 PORZ. € 24 CAD.

Gemischter gegrillter Fisch (Mind. 2 Pers. - Preis für 1 Person) - Mixed grilled fish (min. 2 people - price for 1 person)

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 € 5

Gemischtes Gemüse - Mixed vegetables

CAPONATA DI VERDURE AL FORNO € 6

Gebackene Gemüse-Caponata - Baked vegetable caponata

LE INSALATONE

GROSSE SALAT - LARGE SALADS

SAPORITA € 12.5

Insalata verde, carciofi, sfilacci di petto di pollo, pomodori essiccati
Salat, Artischocken, Hühnerbrust und trockene Tomaten
Salad, artichoke, chicken breast frays and dry tomatoes

MEDITERRANEA € 12.5

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

GALLEHUS € 12.5

Rucola, mango, mandorle, ricotta salata
Rucola, Mango, Mandeln, gesalzener Ricotta
Rocket, mango, almonds, salted ricotta

PER I PIÙ PICCOLI

MACCHERONCINI AL POMODORO O AL RAGÙ DI MANZO € 8.5

Maccheroncini mit Tomatensauce oder Rinderragout - Maccheroncini with tomato sauce or beef ragout

CROCCHETTE DI POLLO PANATE CON PATATINE FRITTE* € 8.5

Panierte Hühnernuggets mit Pommes Frites - Breaded chicken nuggets with french fries

COTOLETTA DI MAIALE CON PATATINE* € 11

Schweineschnitzel mit Pommes Frites - Pork cutlet with french fries

IL NOSTRO BAR

APERITIVI

| | |
|--|-------|
| SPRITZ APEROL | € 5.5 |
| SPRITZ CAMPARI | € 5.5 |
| SPRITZ HUGO | € 5.5 |
| CAMPARI SODA | € 4 |
| GIN "LACUS" & TONIC SENTORI DI ROSMARINO E TIMO | € 7.5 |
| OLIVE LEMONADE & VODKA SENTORI DI OLIVE | € 7 |

BIRRE

| | | |
|-------------------|--------|------|
| SPINA PICCOLA | 0,2 L | € 3 |
| SPINA MEDIA | 0,4 L | € 5 |
| SPINA GRANDE | 1 L | € 11 |
| ZIPFER ANALCOLICA | 0,33 L | € 4 |
| WEIZEN ERDINGER | 0,5 L | € 6 |

BEVANDE - GETRÄNKE

| | | |
|---------------------------------|-------|-------|
| COCA, FANTA, LEMON, SPRITE, THE | 0,2 L | € 3 |
| COCA, FANTA, LEMON, SPRITE, THE | 0,4 L | € 4.5 |
| BIBITE IN LATTINA | | € 3.5 |
| RADLER | 0,2 L | € 3 |
| RADLER | 0,4 L | € 4.5 |
| SUCCHI DI FRUTTA | 0,2 L | € 3.5 |
| 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 | € 5.5 |
| 1 LITRO | € 10 |

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

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 € 6.5

GOLD HELL

ABBINAMENTI: GALLETTO AMBURGHESE, PIZZE BIANCHE E LEGGERE

KLOSTER SCHEYERN ALC. 5 % VOL. 50 CL € 6.5

EXPORT DUNKELL

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

KUHBACHER 1862 ALC. 5,8 % VOL. 50 CL € 6.5

KELLERBIER

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