

locanda
Gallehus
RISTORANTE E PIZZA



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

www.ristoclassique.it

GLI ANTIPASTI

Vorspeisen - Hors d'oeuvre

Tartara di salmone con estratto di cavolo viola, avocado, robiola e caviale di lime € 14	
Lachstatar mit Rotkohlextrakt, Avocado, Robiola-Käse und Limettenkaviar	
Salmon tartar with purple cabbage extract, avocado, robiola cheese and lime caviar	
Capesante scottate con vellutata di castagne e guanciale croccante € 14	
Gebratene Jakobsmuscheln mit Kastaniencreme und knusprigem Speck	
Seared scallops with chestnut cream and crispy bacon	
Crostone di pane di Altamura con cime di rapa, polipo, stracciatella di bufala e pomodori confit € 12	
Altamura geröstetes Brot mit Rübengrün, Oktopus, Büffelstracciatellakäse und confierten Tomaten	
Altamura toasted bread with turnip greens, octopus, buffalo stracciatella cheese and confit tomatoes	
Panna cotta di Blu di Capra con pasta brisé e crema di broccoli € 10	
Blu di Capra Käse Panna Cotta mit Mürbeteig und Brokkolicreme	
Blu di Capra cheese panna cotta with shortcrust pastry and broccoli cream	
Tartara di carne salada Trentina con zucca e fonduta di taleggio € 13	
Gesalzenes Fleisch Tartar mit Kürbis und Taleggio Käse Fondue	
Salted meat tartare with pumpkin and Taleggio cheese fondue	
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	

LA PASTA

Gnocchi al tartufo e scaglie di Monte Veronese 18 mesi DOP € 12	
Gnocchi mit Trüffel und Monte Veronese Käse 18 Monate gereift Flocken	
Gnocchi with truffles and Monte Veronese cheese aged 18 months flakes	
Spaghetti quadrati allo zafferano con ragù d'anatra e lamelle di tartufo € 12	
Quadratische Safranspaghetti mit Entenragout und Trüffelflocken	
Saffron square spaghetti with duck ragout and truffle flakes	
Tagliatelle con vellutata di zucca, speck croccante, stracciatella di Bufala e granella di pistacchio € 11	
Tagliatelle mit Kürbiscreme, knusprigem Speck, Büffel-Stracciatella-Käse und gehackten Pistazien	
Tagliatelle with pumpkin cream, crispy speck, buffalo stracciatella cheese and chopped pistachios	
Linguine con pesto di cime di rapa, mandorle e cuore di baccalà € 12	
Linguine mit Rübengrünpesto, Mandeln und Kabeljau	
Linguine with turnip greens pesto, almonds and cod	
Bigoli alle sarde con pane aromatico € 11	
Bigoli mit Sardinen und aromatischem Brot	
Bigoli with sardines and aromatic bread	
Spaghetti alle vongole € 13	
Spaghetti mit Muscheln	
Spaghetti with clams	

LA CARNE

Fleischgerichte - Meat dishes

Petto d'anatra C.B.T. con purea di patate viola, topinambur e dressing all'arancia	€ 17
Entenbrust mit lila Kartoffelpüree, Topinambur und Orangendressing Duck breast with purple potato purée, Jerusalem artichoke and orange dressing	
Filetto di maiale con riduzione di birra Brown Ale "Benaco 70" mele e cipolla rossa in agrodolce.	€ 16
Schweinefilet mit „Benaco 70“ Brown Ale Biersauce, Äpfeln und süß-sauren roten Zwiebeln Pork fillet with "Benaco 70" Brown Ale beer sauce, apples and sweet&sour red onion	
Galletto ai ferri con patate al forno con cipolla.	€ 12
Gegrillter Hähnchen mit Ofenkartoffeln und Zwiebeln Grilled cockerel with baked potatoes and onion	
Costata di manzo ai ferri (500 g circa).	€ 18
Gegrillte Rinderrippe (500 g) - Grilled rib of beef (500 g)	
Filetto di manzo ai ferri con verdure	€ 19
Gegrilltes Rinderfilet mit Gemüse Grilled fillet of beef with vegetables	

IL PESCE

Fish - Fisch

Cuore di baccalà olio cotto con crema di pane, cips di zucca e dressing all'aglio nero di Voghiera.	€ 17
Baccalà-Öl gekocht mit Brotcreme, Kürbischips und schwarzem Voghiera Knoblauch Dressing Oil cooked baccalà with bread cream, pumpkin chips and Voghiera black garlic dressing	
Ombrina scottata con zucca, broccolo romanesco, carote viola, olive taggiasche e gel al limone	€ 17
Gebratener Croaker mit Kürbis, Romanesco-Brokkoli, lila Karotten, Taggiasca-Oliven und Zitronengel Seared croaker with pumpkin, Romanesco broccoli, purple carrots, Taggiasca olives and lemon gel	
Grigliata mista di pesce* (min. 2 porz.)	€ 19
Gemischte Fischgrillplatte (mind. 2 Port.) Mixed grilled fish (min. 2 port)	a porzione/per portion
Fritto di calamari e gamberi*	€ 15
Gemischt frittierte Calamari und Garnelen Mixed fried calamari and prawns	

I CONTORNI

Beilagen - Side dishes

Verdure di stagione alla griglia.	€ 5
Gegrillt Saison Gemüse - Grilled seasonal vegetables	
Patatine fritte	€ 5
Pommes frites - French-fries	
Cavolfiore e broccolo gratinato	€ 5
Blumenkohl und Brokkoli gratinieren Gratin cauliflower and broccoli	
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	

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

COCA, FANTA	0,2 L..	€ 2.5
LEMON, SPRITE.....	0,2 L..	€ 2.5
THE.....	0,2 L..	€ 2.5
COCA, FANTA	0,4 L..	€ 4.5
LEMON, SPRITE.....	0,4 L..	€ 4.5
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

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

LE BIRRE ARTIGIANALI
Craft Biere - Craft beers

BENACO 70
Birreria 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	LA TIROLESE € 9.5
Pomodoro, mozzarella	Pomodoro, mozzarella, speck, funghi, salsiccia dolce
Tomaten, Mozzarella	Tomaten, Mozzarella, Speck, Pilze, Bratwurst
Tomatoes, mozzarella	Tomatoes, mozzarella, speck, mushrooms, sausage
LA PARMIGIANA € 8	LA 3 SIGNORI..... € 10
Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana	Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana
Tomaten, Mozzarella, Aubergine, Parmesan	Tomate, Mozzarella, Bündnerfleisch, Rucola, Parmesan
Tomatoes, mozzarella, aubergines, parmesancheese	Tomatoes, mozzarella, bresaola, rocket, Parmesan
LA CAPRICCIOSA € 9	LA BUFALA (BIANCA) € 9.5
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive	Mozzarella, bufala, basilico, pomodorino fresco
Tomaten, mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven	Mozzarella, Büffel mozzarella, basilikum, Kirschtomaten
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives	Mozzarella, Buffalo mozzarella, basil, cherry tomatoes
L'ORTOLANA DI STAGIONE € 9	LA GORGONZOLA CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI € 10
Verdure assortite fresche, mozzarella, pomodoro	Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, crudo di Parma
Gemischter frisches Gemüse, Mozzarella, Tomaten	Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Parmaschinken
Mixed fresh vegetables, mozzarella, tomatoes	Tomatoes, mozzarella, gorgonzola, Parma ham
LA SPINACI, RICOTTA E PANCETTA NOSTRANA (BIANCA)... € 10	LA CASA (BIANCA)..... € 10
Mozzarella, spinacino fresco, ricotta di bufala BIO, pancetta nostrana	Prosciutto, gorgonzola, grana, porcini, mozzarella
Mozzarella, Spinat, Ricottakäse, Speck	Schinken, Gorgonzola, Parmesan, Steinpilzen, Mozzarella
Mozzarella, spinach, ricotta, bacon	Ham, gorgonzola, Parmesan, wild mushrooms, mozzarella
LA SICILIANA..... € 10.5	LA BURRATINA E FIOCCHETTO DI CULATELLO (BIANCA) € 11
Pomodoro, mozzarella, capperi di Salina, olive di Taggia, origano fresco, salame piccante Calabria	Mozz., burrata di bufala, fiocchetto di Culatello pomodori essiccati
Tomaten, Käse, Salina Kapern, Oliven Taggia, frischem Oregano, Calabria scharfe Salami	Mozzarella, Büffel Burrata Käse, roher Schinken, getrocknete Tomaten
Tomatoes, cheese, Salina's cappers, Taggia's olives, fresh origanum, spicy salami Calabria	Mozz., buffalo burrata cheese, raw ham dried tomatoes
	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, rosmariny,
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 CIME DI RAPA (BIANCA) € 9

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

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 CALABRESE..... € 11

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 POLPO (BIANCA) € 11

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

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

LA MORTADELLA (BIANCA)..... € 22

Mozzarella, stracciatella, mortadella, granella di pistacchio
Mozzarella, Stracciatella Käse, Mortadella, gehackte Pistazien
Mozz., stracciatella cheese, Mortadella, chopped pistachios

LA PROVOLA E LARDO (BIANCA) € 22

Mozzarella, provola affumicata, cipolla stufata, lardo
Mozz., geräucherter-Provola-käse, geschmorte Zwiebeln, Schmalz
Mozzarella, smoked provola cheese, stewed onion, lard

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