

locanda
Gallehus
RISTORANTE E PIZZA



www.ristoclassique.it

GLI ANTIPASTI

VORSPEISEN - HORS D'OEUVRE

TAGLIERE DI CRUDO DI PARMA 20 MESI,
LOMBATA AFFUMICATA DI SOAVE, UBRIACO AL PROSECCO
MONTE VERONESE VECCHIO E GNOCCO FRITTO € 13.5

20 Monate gereifter Parmaschinken, Soave-Räucherlende,
Ubriaco-Käse, gereifter Monte-Veronese-Käse und gebratene Teigtaschen
Parma ham aged 20 months, Soave smoked loin,
Ubriaco cheese, Monte Veronese aged cheese and fried dumplings

TARTARA DI MANZO FASSONA,
PESTO SICILIANO E PANE CARASAU € 14

Tatar vom Fassona-Rind, sizilianisches Pesto und Carasau-Brot
Fassona beef tartar, Sicilian pesto and carasau bread

SFORMATINO DI ZUCCA SU FONDUTA DI GRANA PADANO
E PANCETTA CROCCANTE € 10

Kürbisflan mit Grana Padano Fondue und knusprigem Speck
Pumpkin flan with Grana Padano fondue and crispy bacon

TENTACOLI DI POLPO, CIME DI RAPA
E TERRA DI OLIVE* € 13.5

Krake-Tentakel, Rübengrün und gehackten Oliven
Octopus tentacles, turnip greens and chopped olives

SOUTÈ DI COZZE AL POMODORO € 11.5

Soutè von Muscheln mit Tomaten - Mussels soutè with tomato

LA PASTA

GNOCCHI CASERECCI AL TARTUFO € 12.5

Hausgemachte Gnocchi mit Trüffeln - Homemade gnocchi with truffles

RAVIOLI CON BRASATO ALL'AMARONE
SU FONDUTA DI GRANA PADANO € 13

Ravioli gefüllte mit Amarone Geschmack geschmort und Grana Padano Fondue
Ravioli stuffed with Amarone flavored braised wine and Grana Padano fondue

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

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI € 14

Spaghetti mit Venus Muscheln
Spaghetti with clams

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO* € 16

Spaghetti mit Meeresfrüchte - Spaghetti allo scoglio

LA CARNE

FLEISCHGERICHTE - MEAT DISHES

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA (CIRCA 500 G) € 20

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

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON VELLUTATA DI PORCINI € 21

Gegrillt Rinderfilet mit Steinpilzcreme
Grilled beef fillet with porcini mushrooms cream

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 CIME DI RAPA PICCANTI € 17

Iberische Schweinebacke bei niedriger Temperatur mit würzigem Rübengrün
Low temperature Iberian pork cheek with spicy turnip greens

IL PESCE

FISH - FISCH

BRANZINO ALLA GRIGLIA € 15

Gegrillter Wolfsbarsch - Grilled seabass

CALAMARO SCOTTATO*

SU CREMA DI BROCCOLI E CUBETTI DI PANE ALLE ERBE € 17

Frittierte Tintenfisch mit Brokkolicreme und Kräuterbrotwürfel
Seared squid with broccoli cream and herb bread cubes

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 COTTE € 5

Gemischtes gekochtes Gemüse
Mixed cooked vegetables

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

PER I PIÙ PICCOLI

MACCHERONCINI AL RAGÙ DI MANZO € 8.5

Maccheroncini mit Rinderragout
Maccheroncini with beef ragout

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

BIRRE

SPINA PICCOLA	0,2 L	€ 2.5
SPINA MEDIA	0,4 L	€ 4.5
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
BIBITE IN LATTINA	€ 3.5
RADLER	0,2 L € 2.5
RADLER	0,4 L € 4
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: GALLETTI 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

GOLD HELL

ABBINAMENTI: GALLETTI AMBURGHESE, PIZZE BIANCHE E LEGGERE

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

EXPORT DUNKEL

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

BUFALA (BIANCA) € 9.5

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

CAPRICCIOSA € 9

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

GORGONZOLA

CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI € 10

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

ORTOLANA DI STAGIONE € 9

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

CASA (BIANCA) € 10

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

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

BURRATINA CRUDO

DI PARMA RULIANO 24 MESI (BIANCA) € 11

Mozarella, 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

Pomodoro, Mozzarella, Nduja, olive di Taggia IGP, cime di rapa
Tomate, Mozzarella, Nduja, Oliven Taggia, Rübengrün
Tomato, mozzarella, Nduja, Taggia's olives, turnip greens

TIROLESE € 10

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

SALMONE (BIANCA) € 11

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

3 SIGNORI € 10

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

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, rosemary,
mushrooms, scamorza cheese, sausage

PORCINI (BIANCA) € 11

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

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

ZUCCA (BIANCA) € 11

Mozzarella, crema di zucca, pecorino, salsiccia
Mozzarella, Kürbiscreme, Pecorino-Käse, Wurst
Mozzarella, pumpkin cream, pecorino cheese, sausage

RADICCHIO TARDIVO (BIANCA) € 11

Mozzarella, radicchio tardivo, Monte Veronese DOP, guanciale
Mozzarella, später Radicchio,
Monte Veronese Käse DOP, Speck
Mozzarella, late radicchio, Monte Veronese cheese DOP, bacon

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

