

RISTORANTE | PIZZERIA

Galliano



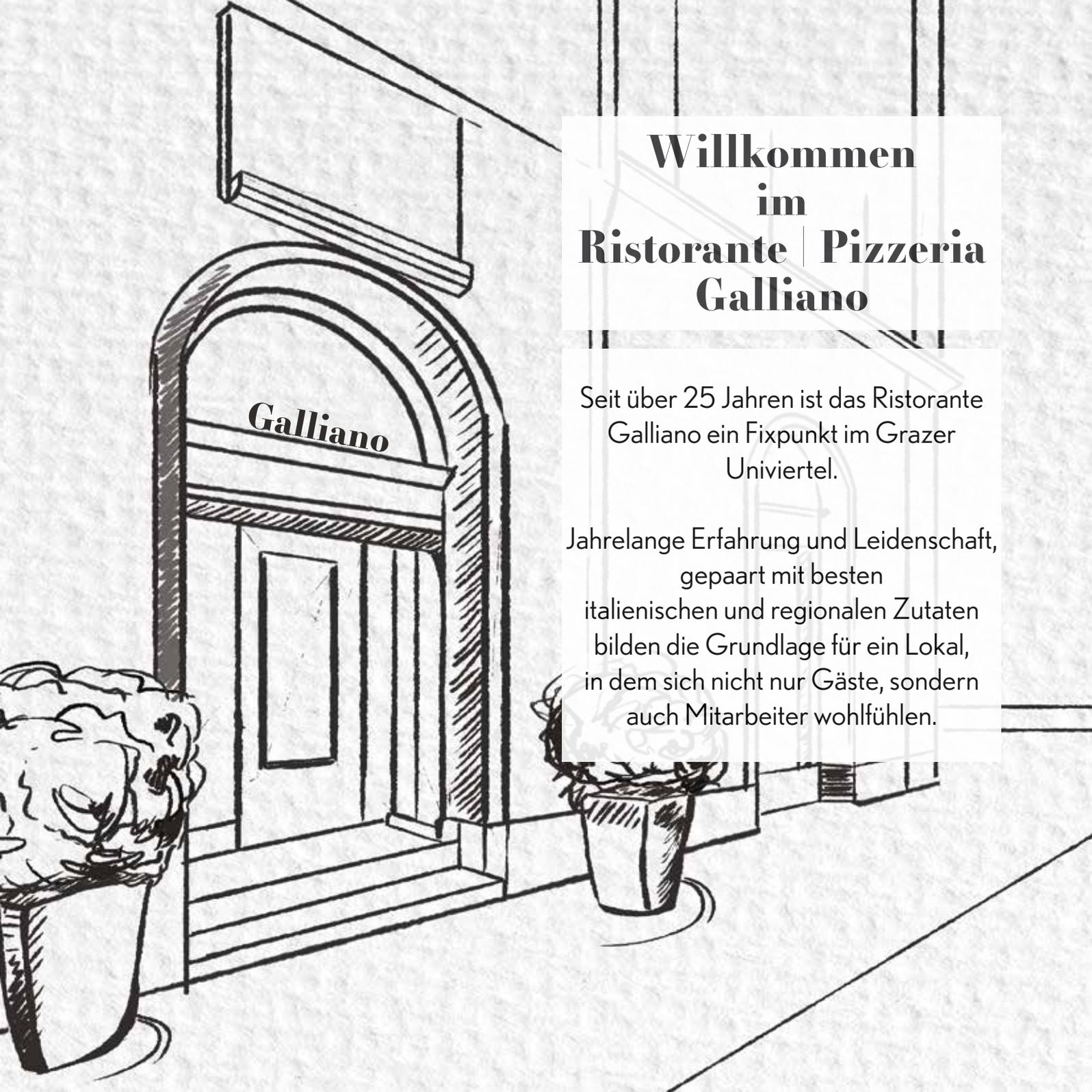
[galliano_graz](#)



[gallianograz](#)

Harrachgasse 22 | 8010 Graz
+43 (0) 316 32 62 32

www.galliano.cc
office@galliano.cc



Willkommen im Ristorante | Pizzeria Galliano

Seit über 25 Jahren ist das Ristorante Galliano ein Fixpunkt im Grazer Univiertel.

Jahrelange Erfahrung und Leidenschaft, gepaart mit besten italienischen und regionalen Zutaten bilden die Grundlage für ein Lokal, in dem sich nicht nur Gäste, sondern auch Mitarbeiter wohlfühlen.

Mittags- und Abendkarte

Montag bis Freitag 12.00- 14.00 & 18.00-21.30

ANTIPASTI MEDITERRANEI

Antipasto misto <small>G,H</small>	15,00 €
Italienischer Vorspeisenteller	
Arancini <small>A,G</small>	7,00 €
frittierte Safran-Reisbällchen, gefüllt mit Mozzarella, Parmesan	
Gamberi grigliati <small>A,B,G,O</small>	8,00 €
(scharf) Garnelen in Weißwein-Chilisauce, Rosmarinbrot	
Carpaccio di manzo <small>A,G,H,O</small>	12,00 €
Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesanspänen, Pinienkernen und Balsamicoreduktion, Rosmarinbrot	
Insalata Caprese <small>G,H,N</small>	10,00 €
Burratina auf Rucola mit Kirschtomaten und Balsamico, Pinienkerne	
Involtini di Melanzane <small>G</small>	10,00 €
Gegrillte Melanzani-Röllchen, gefüllt mit Büffelmozzarella und Basilikum auf gebratenen Tomaten	
Ziegenkäse im Speckmantel <small>G</small>	10,90 €
Geräucherter Ziegenkäse im Speckmantel mit gebratenen Orangenscheiben auf Blattsalat	
Calamari fritti <small>A,R</small>	13,50 €
Frittierte Calamari mit Knoblauchdip	
Portion Rosmarinbrot <small>A</small>	1,00 €

ZUPPE

Zuppa di pomodoro	5,50 €
Tomatensuppe mit Basilikum und Extra Vergine Olivenöl	

INSALATE

Insalata verde	5,00 €
Insalata mista <small>G,M</small>	6,00 €
Insalata di Spinaci <small>G</small>	10,00 €
Babyspinat mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Süßkartoffelchips mit Olivenöl-Balsamico Dressing	
Insalata con Pollo <small>G</small>	15,00 €
Sautierte Hühnerstreifen mit Zwiebeln und Champignons auf gemischtem Blattsalat, mit Joghurtdressing	
Insalata con feta <small>G,H,O</small>	10,00 €
Schafskäse mit roten Zwiebeln, Cherrytomaten, Oliven und Pinienkernen auf gemischtem Blattsalat mit Olivenöl-Balsamico Dressing	



Hier kommt jeder auf seine Kosten

Ob italienisch, mediterran oder
irgendwo dazwischen.
Unsere Speisekarte kennt keine
Grenzen.

So vielfältig wie die Menschen hinter
unseren Kulissen sind, so vielfältig sind
auch ihre Einflüsse auf unsere Speisen.
Ein buntes Potpourri aus vielen
Regionen & Kulturen -
mit Liebe auf den Teller gebracht.

Mittags- und Abendkarte

Montag bis Freitag 12.00- 14.00 & 18.00-21.30

PRIMI PIATTI

Lasagne A, G, L 14,00 €

Gnocchi al salmone A, C, D 15,00 €

Gnocchi mit Lachs in Spinat-Sahnesauce

Spaghetti al pesto H [Glutenfrei] 16,00 €

Glutenfreie Spaghetti mit Rucola-Spinatpesto, Brokkoli, Kirschtomaten und Pinienkernen

Tagliatelle con Burrata A, G, H 16,50 €

Tagliatelle mit Burrata in Tomaten-Basilikumsauce, Pinienkerne

Spaghetti oder Penne A, C

Bolognese L 14,00 €

Fleischragout

Carbonara C, G 14,00 €

Guanciale, frischer Pfeffer, Ei, Parmesan

Salmone D 15,00 €

frischer Lachs in

Tomaten-Spinatsauce

oder Sahne-Brokkolisauce G

Arrabiata 12,00 €

(scharf) Peperoncino-Tomatensauce

Tiramisu A, C, G, O 8,50 €

à la minute zubereitet

Zitrontarte A, C, G 6,50 €

PRIMI PIATTI

Tagliatelle alle vongole A, C, R, O 17,00 €

[leicht scharf] Tagliatelle mit Muscheln in Weißwein-Knoblauchsauce

SECONDI PIATTI

Risotto alla golosa B, G 18,00 €

Safranrisotto mit Garnelen und getrockneten Tomaten

Risotto nero G, R 18,00 €

Schwarzes Risotto mit Calamari

Branzino alla griglia A, C, D 22,00 €

Wolfsbarschfilet mit Ofengemüse nach Saison, Knoblauchbrot

Calamari alla griglia A, G, R 20,00 €

mit Ofengemüse nach Saison und Rosmarinbrot

Saltimbocca alla romana A, G, O 17,00 €

Hühnerbrust mit Salbei und Prosciutto crudo an Tagliatelle

DOLCI

Schokoladen-Soufflé A, C, G 10,00 €

mit Crumble und Eis serviert

mind. 20 Minuten Wartezeit

Bratapfel H (Vegan) 9,00 €

mit Marzipan-Nussfüllung an Beeren- und Vanillesauce

mind. 20 Minuten Wartezeit

6 Merkmale der neapolitanischen Pizza



Extra Vergine Olivenöl



Typ-00 Mehl



90 sec bei ca. 430 °C



San Marzano-Tomaten



Fior di Latte oder Mozzarella di Bufala



Basilikum

Pizza machen kann jeder – eine richtig gute Pizza ist aber schwer zu finden.

Um hier ein Zeichen zu setzen und unsere Qualität unter Beweis zu stellen, sind wir über die Accademia Nazionale PIZZA D.O.C.-qualifiziert.

Mit dem Ziel unsere jahrelange Erfahrung und Leidenschaft auch an die Öffentlichkeit zu tragen und der Pizza zu einem neuen Image abseits der Fast-Food-Schiene zu verhelfen.

PIZZE CLASSICHE ROSSE

Klassische Pizzen mit Tomatensauce

Marinara <small>A</small>	10,00 €	Salmone <small>A, D, G</small>	16,00 €
Pomodoro, Oregano, Knoblauch, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl		Pomodoro, Fior di Latte, Lachs, Babyspinat, Knoblauch, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	
Cosacca <small>A, G</small>	11,00 €	Frutti di mare <small>A, D, G</small>	17,00 €
Pomodoro, Parmesan, Kirschtomaten, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl		Pomodoro, Fior di Latte, Miesmuscheln, Calamari, Garnelen, Knoblauch, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	
Margherita <small>A, G</small>	12,00 €	Ripiena <small>A, G</small>	15,00 €
Pomodoro, Fior di Latte, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl		(zugeklappt), Pomodoro, Fior di Latte, Parmesancreme, Beinschinken (Edelhof, Stmk), Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	
Formaggio affumicato <small>A, G</small>	14,00 €	Capricciosa <small>A, G</small>	16,00 €
Pomodoro, Fior di Latte, geräucherter Ziegenkäse (Thanei, Stmk), Basilikum, Extra Vergine Olivenöl		Pomodoro, Fior di Latte, Beinschinken (Edelhof, Stmk), Artischocken, Oliven, Champignons, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	
Bufala <small>A, G</small>	14,00 €	Prosciutto cotto <small>A, G</small>	15,00 €
Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl		Pomodoro, Fior di Latte, Beinschinken (Edelhof, Stmk), Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	
Rucola <small>A, G</small>	15,00 €	Prosciutto <small>A, G</small>	17,00 €
Pomodoro, Fior di Latte, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan, Extra Vergine Olivenöl		Pomodoro, Fior di Latte, Prosciutto di San Daniele, Rucola, Parmesan, Extra Vergine Olivenöl	
Fresca <small>A, G</small>	16,00 €	Pepe e limone <small>A, G</small>	17,00 €
Pomodoro, Kirschtomaten, Burrata, Parmesan, Basilikum, Rucola, Extra Vergine Olivenöl		Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Oliven, Salame piccante (Sarmani, Italien), schwarzer Pfeffer, Zitrone, Zitronenscha- le, Extra Vergine Olivenöl	
Napoli <small>A, D, G</small>	15,00 €		
Pomodoro, Fior di Latte, Sardellen, Ka- pern, Kirschtomaten, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl			
Siciliana <small>A, G</small>	16,00 €		
Pomodoro, Fior di Latte, Oliven, Kapern, Thunfisch, Kirschtomaten, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl			

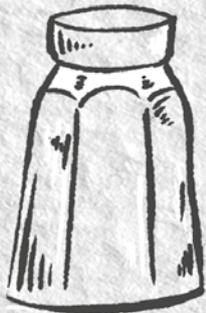
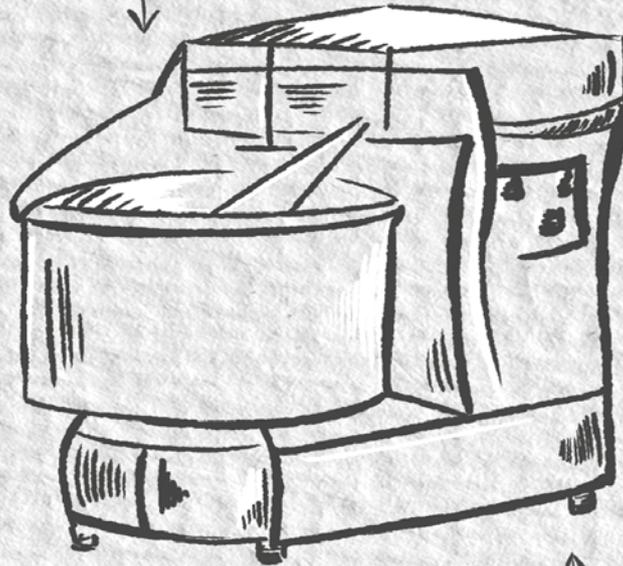
Schritt für Schritt zum perfekten Pizzateig



Typ-00 Mehl



Wasser



Salz



Hefe

PIZZE CLASSICHE ROSSE

Klassische Pizzen mit Tomatensauce

Salame piccante A,G	16,00 €	Salame A,G	15,00 €
Pomodoro, Fior di Latte, Salame piccante (Sarmani, Italien), Rucola, Parmesan, Extra Vergine Olivenöl		Pomodoro, Fior di Latte, Kärntner Bergsalami (Frierss, Ktn), Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	

PIZZE BIANCHE

Pizzen ohne Tomatensauce (auch mit Tomatensauce möglich)

Verdure A,G	16,00 €	Galliano A,G,H	15,00 €
mit gelber oder roter Tomatensauce Fior di Latte, Gemüse nach Saison, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl		Fior di Latte, Kirschtomaten, Rucola, Walnüsse, Balsamico, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	
Spinaci A,G,H	15,00 €	Tonno A,D,G	15,00 €
Fior di Latte, Parmesancreme, Babyspinat, Pinienkerne, Extra Vergine Olivenöl		Fior di Latte, Thunfisch, Kapern, karamalisierte Zwiebeln, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	
Scampi A,B,G	17,00 €	Carbonara A,G	16,00 €
gelbe Tomatensauce, Mozzarella di Bufala, Garnelen, Parmesancreme, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl		Fior di Latte, Guanciale (Edelhof, Stmk), Eidotter, Pfeffer, Parmesan, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	
Tartufo A,G	16,00 €	Mortadella e pistacchio A,G,H	16,00 €
Trüffelcreme, Fior di Latte, Salsiccia fresca, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl		Fior di Latte, Mortadella, Pistaziencreme, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	
Friarielli A,G	16,00 €		
Fior di Latte, Salsiccia fresca, Friarielli (Stängelkohl), Basilikum, Extra Vergine Olivenöl			

EXTRA

Studentenpizza jede Pizza (ausgenommen Margherita)	-1,00 €	Pizzabrot A	6,00 €
Ausweis bitte bei Bestellung vorzeigen		Rosmarin, Knoblauch, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	
Gluteinfreie Pizza	+4,00 €		
Jede Pizza als gluteinfreie Pizza erhältlich			

Essen ohne schlechtes Gewissen

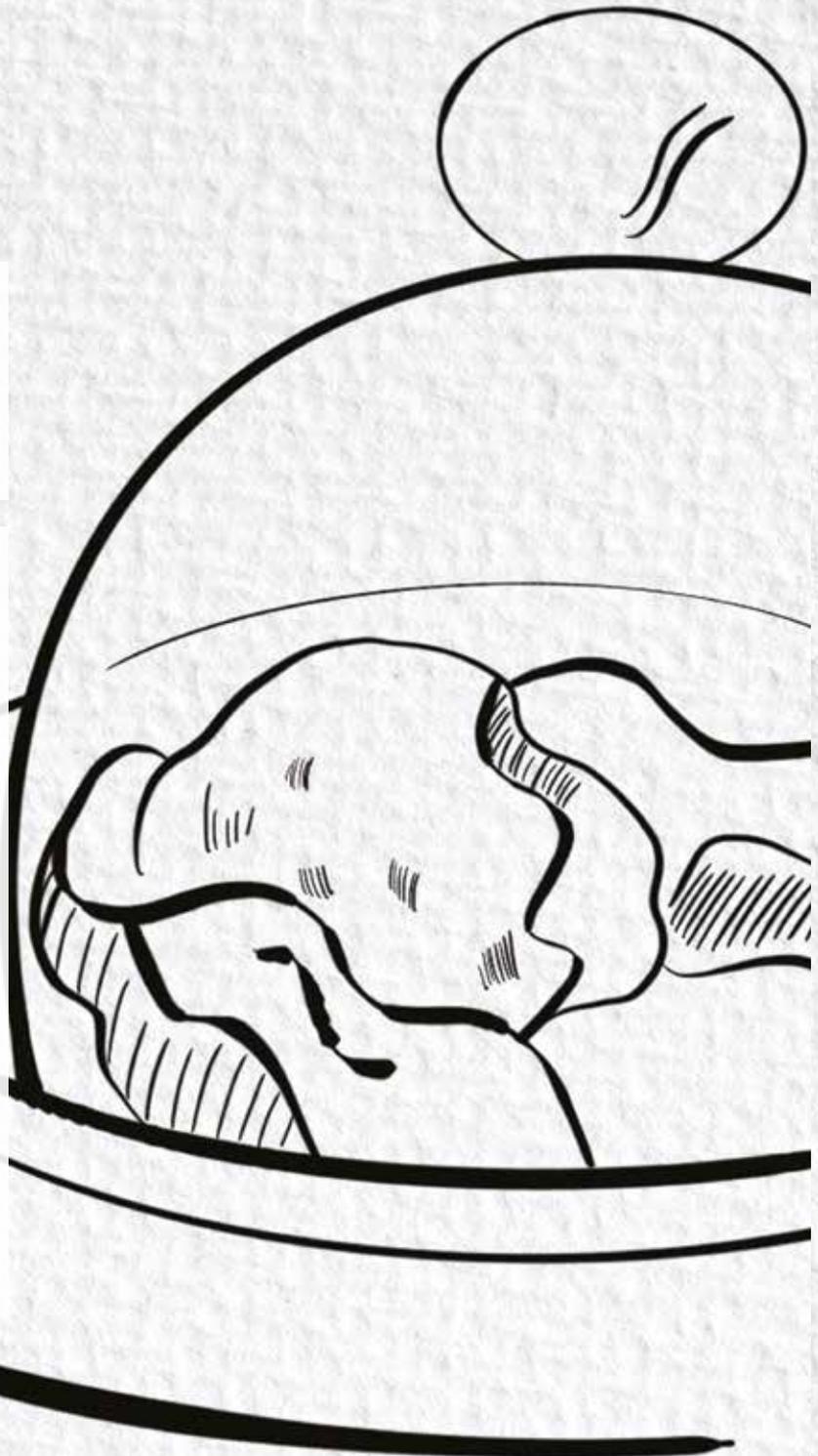
Guanciale & Prosciutto cotto
Edelhof, Stmk

Geräucherter Ziegenkäse
Bio-Hofkäserei Thanei, Stmk

Salsiccia piccante
Italfino, Italien

Kärntner Bergsalami
Frierss, Ktn

Typ-00 Mehl
Schafner Mühle, Stmk



AGGIUNTE

Parmesan G	2,50 €	Artischocken, Champignons, Kapern,	2,00 €
Dolce Latte, Fior di Latte, Ricotta, Schafskäse, Ziegenkäse G	2,90 €	Kirschtomaten, Rucola, Spinat, Oliven, Zwiebeln (karamelisiert O oder roh), Fiarielli	
Mozzarella di Bufala G	3,90 €	Walnüsse H	3,00 €
Burrata G	5,40 €	Ofengemüse	4,50 €
Prosciutto cotto, Salame, Mortadella, Salame piccante, Prosciutto, Salsiccia	3,90 €	Basilikum, Knoblauch, Rosmarin, Oregano	0,50 €
Lachs D	5,60 €		
Thunfisch, Sardellen D	2,50 €	Trüffelcreme G, Parmesancreme G, Pistaziencreme G,H	3,00 €



Der Bauer macht's persönlich

Regionalität schmeckt man einfach.

Deswegen beziehen wir unsere
Fruchtsäfte in bester Bio-Qualität
direkt von unseren Obstbauern
aus der Steiermark.

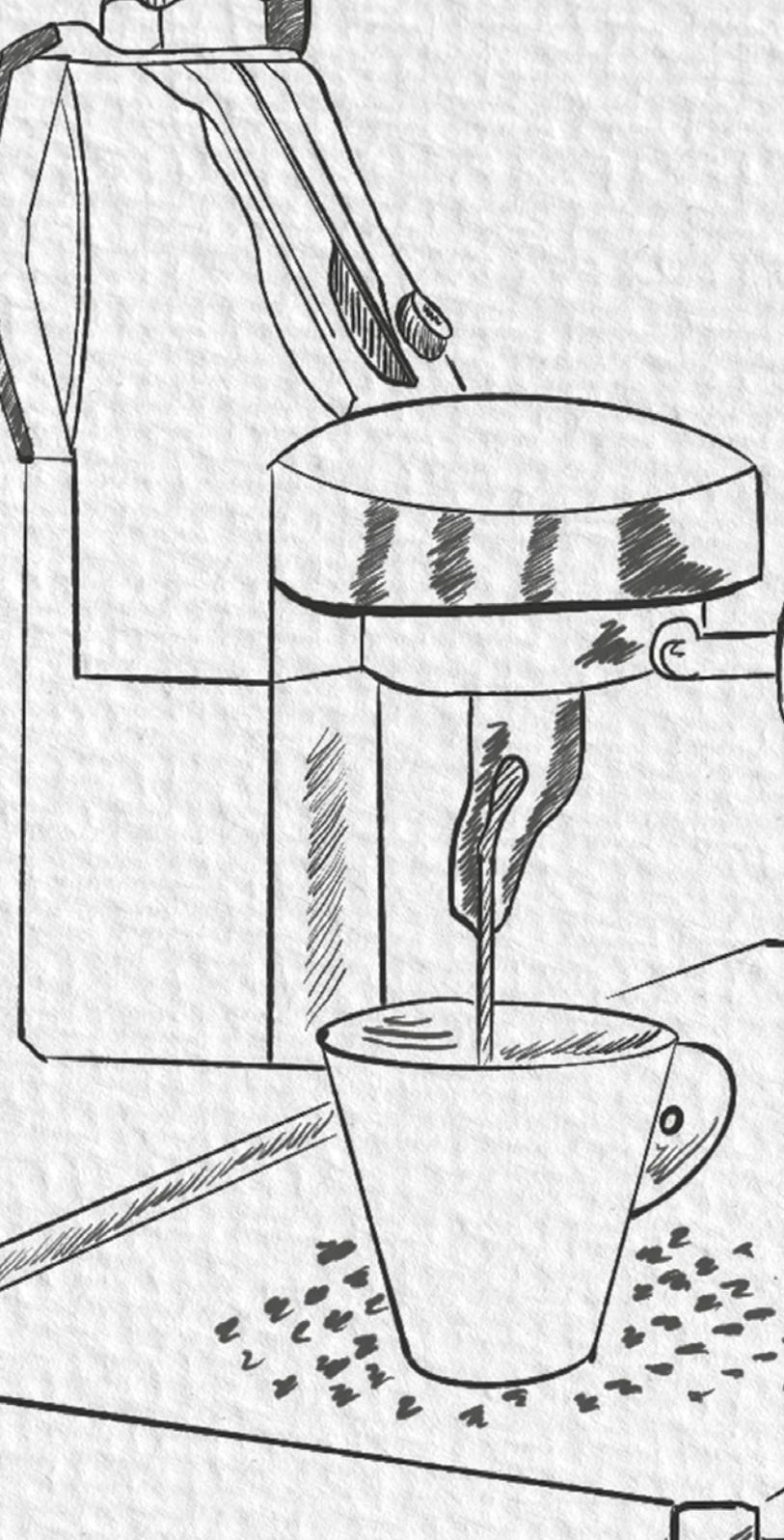
Apfelsaft naturtrüb
apfel&saft Martin Birnstingl, Stmk

Apfel-Holunder, Apfel-Rote Rübe,
Johannisbeere, Marille
Kochauf, Stmk

BEVANDE NON ALCOLICHE

Fruchtsäfte 0,3l Flasche (von Kochauf, Stmk)	5,00 €	Soda	0,25l 0,4l
Bio Apfel-Holunder			2,30 € 3,10 €
Bio Apfel-Rote Rübe		Acqua Minerale	0,25l 0,75l
Bio Johannisbeere		San Pellegrino	3,20 € 5,90 €
Bio Marille Prickelnd	5,50 €		
Apfelsaft naturtrüb, bio (von apfel&saft, Stmk)	0,25l 0,4l	Holundersirup	0,90 €
Still	4,00 € 4,50 €	Zitronensaft (frisch gepresst)	1,00 €
Prickelnd	4,50 € 5,00 €		
Orangensaft	0,25l 0,4l	Hausgemachte Limonaden	0,4l
Still	3,50 € 4,00 €	Orange-Ingwer	4,90 €
Prickelnd	4,00 € 4,50 €	Zitrone-Melisse	4,90 €
Makava 0,33	4,00 €	Himbeer-Limette	4,90 €
Coca Cola 0,33	4,00 €	Erdbeer-Basilikum	4,90 €
Coca Cola zero 0,33	4,00 €		
Eistee Pfirsich	0,25l 0,4l		
	3,50 € 4,00 €		

Für Leitungswasser ohne sonstige Getränkekonsumation, wird ein Unkostenbeitrag von 0,90 € verrechnet.



Das Beste kommt zum Schluss

Egal ob morgens, mittags oder abends -
ein guter Kaffee ist immer ein krönender
Abschluss.

Die Röstmeister „Barista“-Mischung aus
dem Grazer Traditionshaus
J. HORNIG sorgt mit einem Anteil von
80% Arabica und 20% Robusta für ein
feines Aroma und vollmundigen
Geschmack.

APERITIVI

Hugo ○	5,50 €	Prosecco 0,1 l ○	4,20 €
Veneziano Spritz, Campari Spritz, Limoncello Spritz	5,90 €	Rosé Schaumwein 0,1 l ○	4,40 €
Aperolspritzer, Muskateller-Spritzer, Rosé-Spritzer ○	4,90 €	Prosecco 0,75 l ○	29,00 €
Spritzer weiß ○	3,80 €	Rosé Schaumwein 0,75 l ○	31,00 €
Süßer Spritzer (div. Sorten) ○	4,20 €	Campari Orange	5,10 €

BIRRA

Gösser oder Schladminger Bio Zwickl 0,2	3,50 €
Gösser oder Schladminger Bio Zwickl 0,3	4,10 €
Gösser oder Schladminger Bio Zwickl 0,5	5,10 €
Gösser Naturradler 0,3	3,90 €
Gösser Naturradler 0,5	4,90 €
Sodaradler 0,3	3,90 €
Sodaradler 0,5	4,80 €
Gösser alkoholfrei 0,3	3,90 €
Edelweiß Weizenbier 0,5	4,80 €

CAFFÈ E TÈ

Espresso	2,50 €
Mittagsespresso (Mo-Fr 12-14 Uhr)	2,00 €
Kleiner Brauner	3,00 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Cappuccino	4,00 €
Verlängerter	3,50 €
Großer Brauner	4,90 €
Caffé latte macchiato	4,70 €
Tee (diverse Sorten)	4,00 €

LIQUORI

Grappa Julia 2 cl	3,80 €	Limoncello 2 cl	3,80 €
Grappa di Moscato 2 cl	4,20 €	Marille, Zwetschke, Williams 2 cl	3,70 €
Edelbrand Roter Weingartenpfirsich 2 cl	6,40 €	Averna, Fernet Branca, Ramazotti	3,70 €
Edelbrand Birnen-Quitte 2 cl	5,00 €		



Die passende Begleitung für jeden Anlass

Unter dem Motto ‚klein, aber fein‘
finden sich in unserer Weinkarte feine
Tropfen aus den besten
Weinbauregionen Italiens und der
Steiermark.

Durchprobieren lohnt sich.

VINI BIANCHI

	1/8l	0,75l
Muskateller ○ Leopold Dietrich, Gamlitz/Südsteiermark Klassischer Muskateller. Zart, traubig mit leichten Rosen- und Holunderanklängen. Eignet sich hervorragend als Apperitiv.	4,50 €	27,00 €
Pinot Grigio ○ Lageder, Südtirol Feiner, eleganter Pinot Grigio mit dezenten, fruchtigen Aromen und etwas Würze. Universeller Speisenbegleiter, auch sehr gut zu Pizza.	4,00 €	24,00 €
Sauvignon blanc ○ Skringer, Eichberg/Südsteiermark Animierender, kräftiger Duft nach grünem Paprika und Schoten. Am Gaumen trocken, mit fülligem Körper, feiner Würze und lebendiger Säure. Gute Länge, von intensiver Frucht geprägt.	5,40 €	32,00 €
Chardonnay ○ Erwin Sabathi, Leutschach/Südsteiermark 12 Monate im Eichenfass gereift. Florale Duftaromen nach Hopfen- und Limettenblüte. Frische Bergkräuter, geriebene Pistazien. Perfekte Speisenbegleitung zu Kürbis- und Pilzgerichten, sowie Meeresfrüchten.	45,00 €	

VINI ROSSI

	1/8l	0,75l
Rosé ○ Leopold Dietrich, Gamlitz/Südsteiermark Frischer, fruchtiger Rosé mit zarten Aromen von Johannis- und Erdbeere. Gut mit hellem Fleisch und Meeresfrüchten kombinierbar.	3,80 €	22,50 €
Merlot ○ Saccheto, Venetien Sehr weicher und fruchtiger Rotwein mit viel dunkler Frucht. Universell mit Pasta, Pizza oder Fleisch kombinierbar.	3,70 €	22,00 €
Nero d'Avola ○ Morgante, Sizilien Kräftiger, würziger Rotwein mit viel dunkler Frucht und Aromen von Dörrobst. Sehr gut zu kräftigen Gerichten.	5,90 €	35,00 €
Rosso é nero ○ Pöckl, Mönchhof 18 Monate im Eichenfass gereift. Zart rauchig-tabakig unterlegte scharze Kirsche, Lakritze und kandierte Orangenzesten. Hervorragend zu verschiedensten Fleischgerichten.	55,00 €	

ALLERGENI

A	Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
H	Schalenfrüchte (Baumnüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
O	Schwefeldioxid und Sulfite
P	Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Weihnachtskarte

Montag bis Freitag 18.00-21.30

Samstag 17.00-21.30

Zuppe

Orangen-Karottensuppe mit Ingwerschaum [G]
5,90 €

Antipasti

Gebatener Blumenkohl mit Walnüssen, Parmesancreme und Trüffelschaum [G, H]
13,90 €

Melanzani-Türmchen mit Mozzarella, Tomatensauce und Basilikumpesto [G, H]
11,90 €

Secondi piatti

Rote Rüben-Ravioli in brauner Butter mit Pinienkernen [G, H]
20,00 €

Oktopus vom Grill mit Gemüse und Weißbrot [A, G, R]
21,50 €

Rinderfilet [200g] mit Babykartoffeln und Gemüse [G]
29,50 €

Dolci

Zitronentarte [A, C, G]
6,50 €

Schokosoufflé mit Crumble und Eis [A, C, G]
10,00 €

Tiramisu à la minute zubereitet [A, C, G, O]
8,50 €

