

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.

Wochenendkarte

Samstag, Sonn- und Feiertags 12.00-21.30

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	
Carpaccio di manzo <small>A, G, H, O</small>	12,00 €
Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesanspänen und Balsamicoreduktion, Pinienkerne, Rosmarinbrot	
Insalata Caprese <small>G, H, N</small>	10,00 €
Burratina auf Rucola mit Kirschtomaten und Balsamico, Pinienkerne	
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 feta <small>G, H, O</small>	10,00 €
Schafskäse mit roten Zwiebeln, Cherrytomaten, Oliven und Pinienkernen auf gemischtem Blattsalat mit Olivenöl-Balsamico Dressing	

PRIMI PIATTI

Lasagne <small>A, G, L</small>	14,00 €
---------------------------------------	---------

DOLCI

Tiramisu <small>A, C, G, O</small>	8,50 €
à la minute zubereitet	
Zitronentarte <small>A, C, G</small>	6,50 €

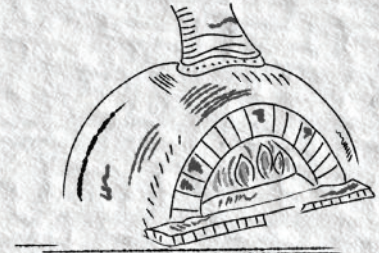
6 Merkmale der neapolitanischen Pizza



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>	11,00 €	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, Zitronenschale, 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			

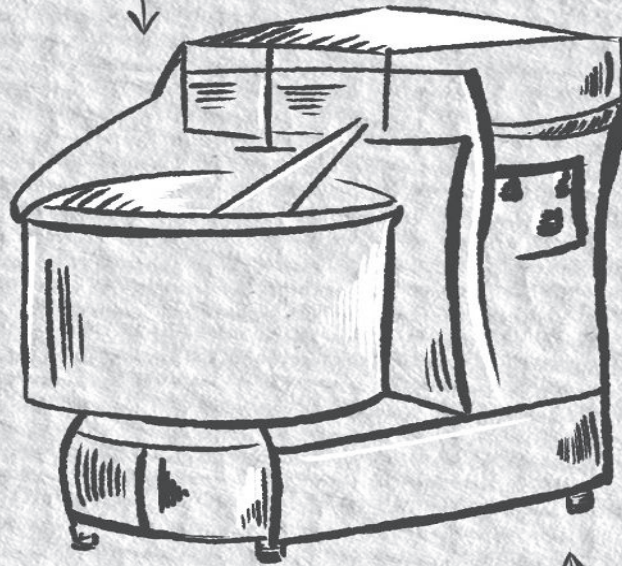
Schritt für Schritt zum perfekten Pizzateig



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 (Frieress, 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, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl		Fior di Latte, Mortadella, Pistaziencreme, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	
Friarielli A,G	16,00 €		
Fior di Latte, Salsiccia, Friarielli (Stängelkohl), Basilikum, Extra Vergine Olivenöl			

EXTRA

Studentenpizza jede Pizza (ausgenommen Margherita)	-2,00 €	Pizzabrot A	6,00 €
Ausweis bitte bei Bestellung vorzeigen		Rosmarin, Knoblauch, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	
Glutenfreie Pizza	+4,00 €		
Jede Pizza als glutenfreie 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.

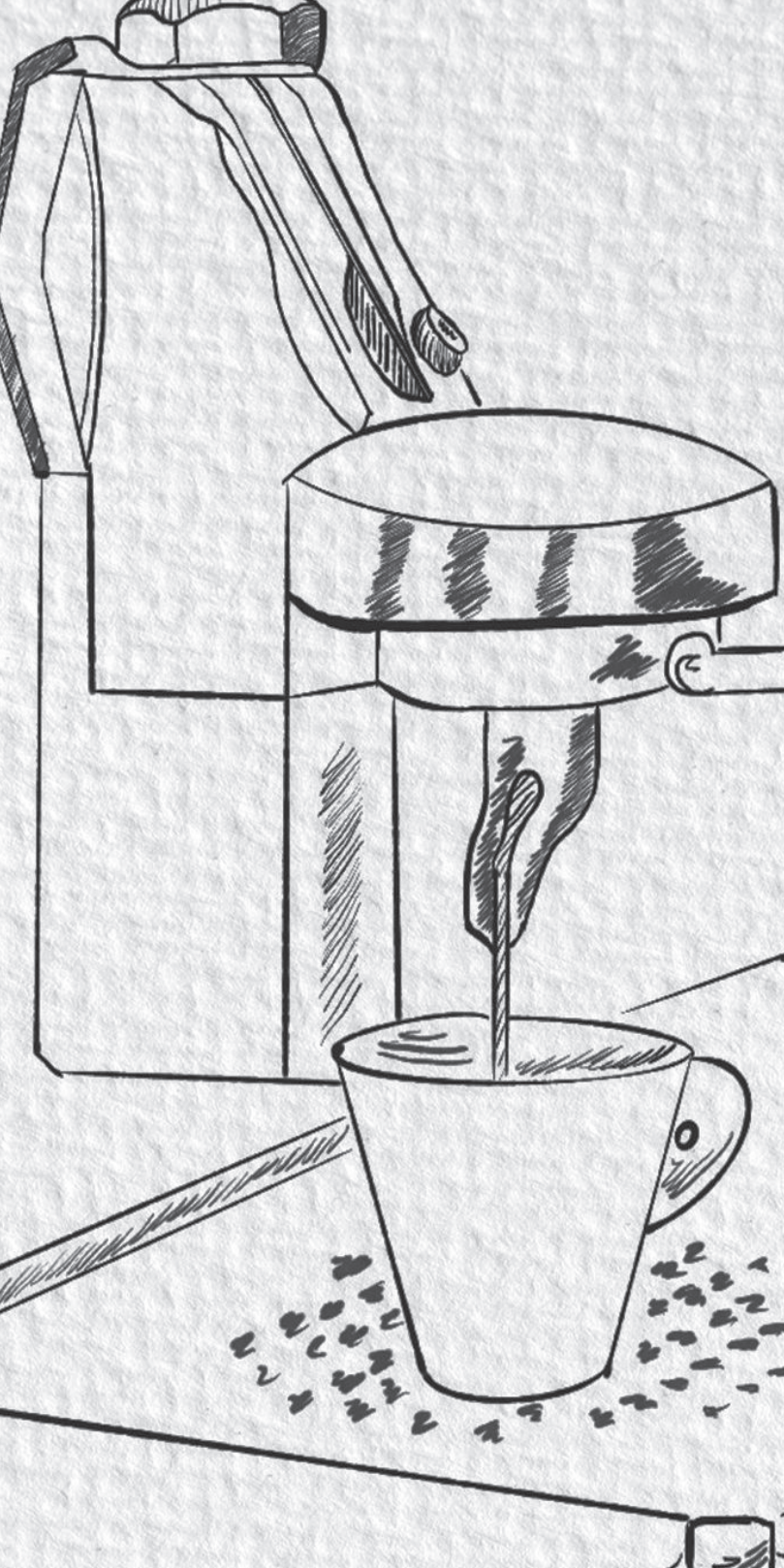
Apfelsaft naturtrüb
apfel&saft Martin Birnstingl, Stmk

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 2,30 € 3,10 €
Bio Apfel-Holunder		Acqua Minerale	0,25l 0,75l
Bio Apfel-Rote Rübe		San Pellegrino	3,20 € 5,90 €
Bio Johannisbeere			
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 Orangenesten. 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 Fischgelantine)
- 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