

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.

Kleine Karte

Werktags 14.00-18.00

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

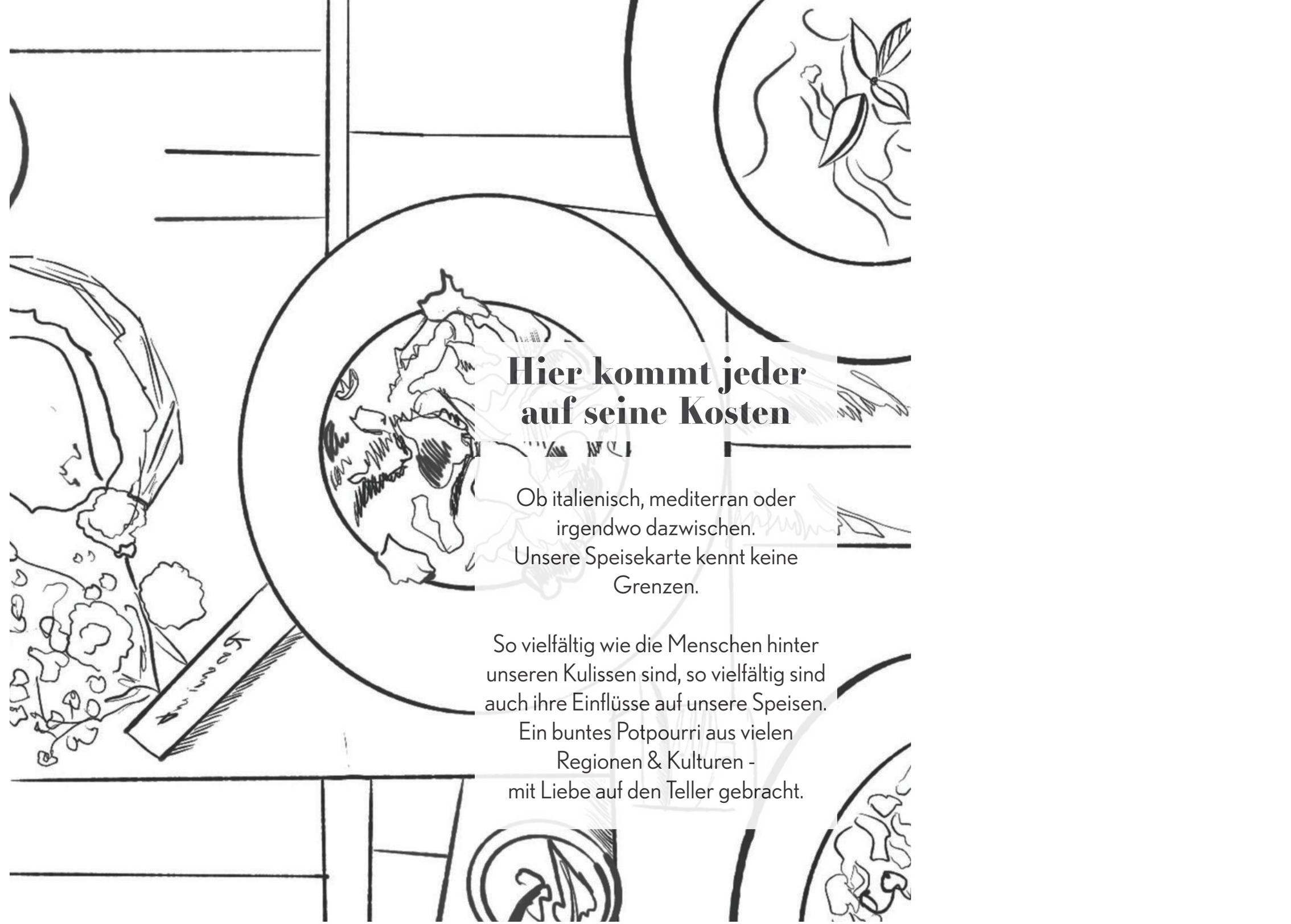
Insalata verde	5,00 €
Insalata mista <small>G,M</small>	6,00 €
Insalata di Spinaci <small>G</small>	10,00 €
Babyspinat mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Süßkartoffelchips mit Olivenöl-Balsamico Dressing	
Insalata con feta <small>G,H,O</small>	10,00 €
Schafskäse mit roten Zwiebeln, Cherrytomaten,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

PRIMI PIATTI

Lasagne <small>A,G,L</small>	14,00 €
mit Rinderfaschiertem	
Cannelloni al forno <small>A,C,G</small>	15,00 €
gefüllt mit Brokkoli-Ricottacreme in Tomatensauce, mit Mozzarella überbacken	

DOLCI

Tiramisu <small>A,C,G,O</small>	6,50 €
Panna cotta <small>G</small>	6,50 €



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

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	
Schafskäse im Speckmantel <small>G</small>	10,90 €
Schafskäse 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	

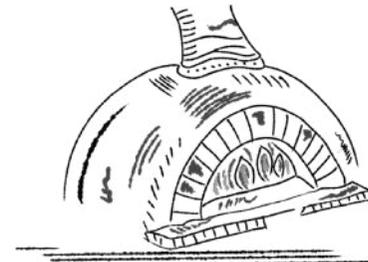
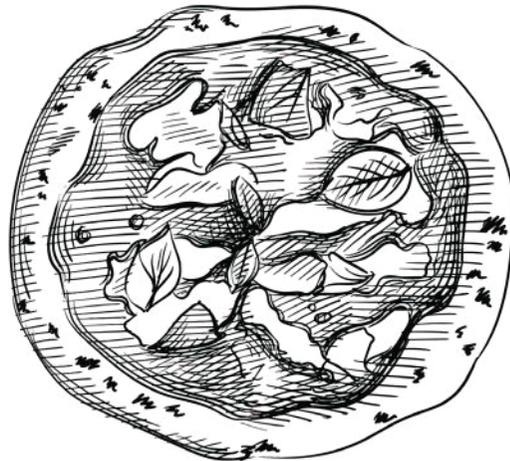
6 Merkmale der neapolitanischen Pizza



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.

Mittags- und Abendkarte

Montag bis Freitag 12.00- 14.00 & 18.00-21.30

PASTA

Lasagne A, G, L	14,00 €
Gnocchi al salmone A, C, G, D Gnocchi mit Lachs in Spinat-Sahnesauce, mit Käse überbacken	15,00 €
Cannelloni al forno A, C, G gefüllt mit Brokkoli-Ricottacreme in Tomaten- sauce, mit Mozzarella überbacken	15,00 €
Tagliatelle con Burrata A, G, H Tagliatelle mit Burrata in Tomaten- Basilikumsauce, Pinienkerne	16,50 €
Spaghetti oder Penne A, C Spaghetti Glutenfrei 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	
Arrabbiata	12,00 €
(scharf) Peperoncino-Tomatensauce	

PASTA

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

Tiramisu A, C, G, O	6,50 €	Schokoladen-Soufflé A, C, G	10,00 €
		mit Crumble und Eis serviert mind. 20 Minuten Wartezeit	
Panna cotta A, C, G	6,50 €	Zitronen-Joghurthereme A, H, F (Vegan)	6,50 €
		mit gemischten Waldbeeren und Crumble	

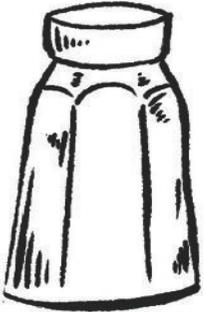
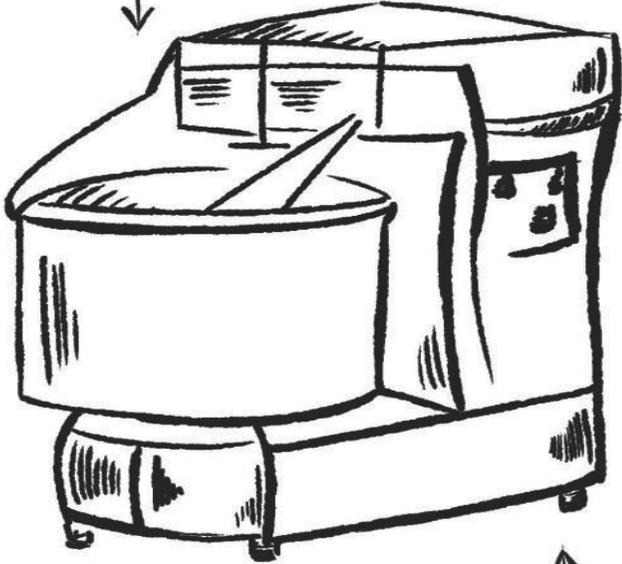
Schritt für Schritt zum perfekten Pizzateig



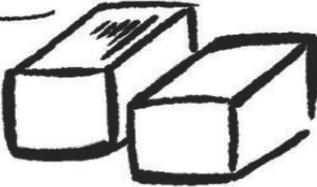
Typ-00 Mehl



Wasser



Salz



Hefe

PIZZE CLASSICHE ROSSE

Klassische Pizzen mit Tomatensauce

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

Essen ohne schlechtes Gewissen

Guanciale & Prosciutto cotto
Edelhof, Stmk

Salsiccia piccante
Italfino, Italien

Kärntner Bergsalami
Frierss, Ktn

Typ-00 Mehl
Schafler Mühle, Stmk



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)

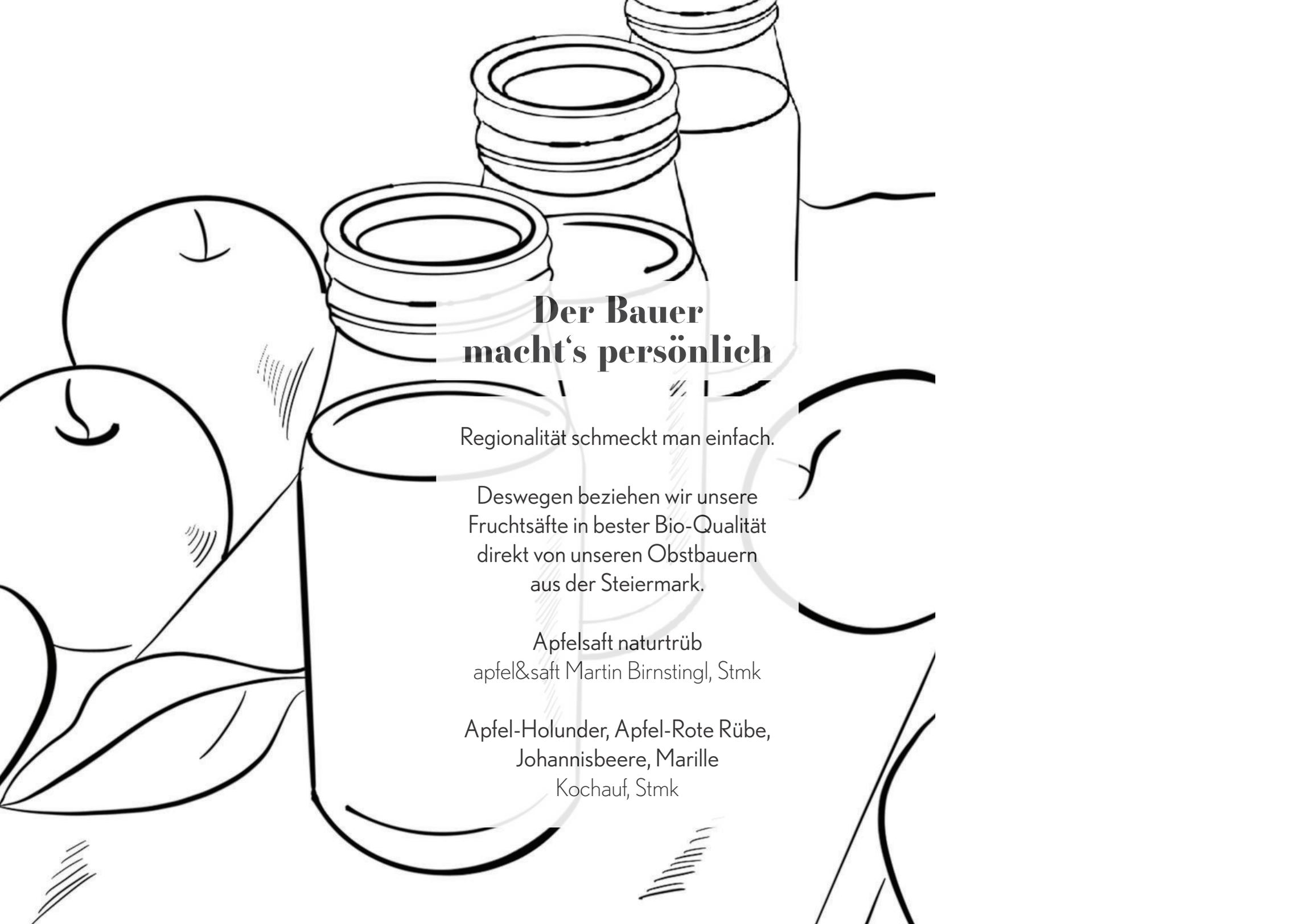
Verdure A,G	16,00 €	Galliano A,G,H	15,00 €
mit gelber oder roter Tomatensauce Fior di Latte, Gemüse nach Saison, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl		Fior di Latte, Kirschtomaten, Rucola, Walnüsse, Balsamico, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl	
Spinaci A,G,H	15,00 €	Tonno A,D,G	15,00 €
Fior di Latte, Parmesancreme, Babypinacat, 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 €	Verpackung	+0,50 €
Jede Pizza als gluteinfreie Pizza erhältlich			

AGGIUNTE

Parmesan G	2,50 €	Artischocken, Champignons, Kapern,	2,00 €
Fior di Latte, 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 fresca	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	5,00 €		Soda	0,25l	0,4l
(von Kochauf, Stmk)				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	0,25l	0,4l	Holundersirup		0,90 €
(von apfel&saft, Stmk)			Zitronensaft (frisch gepresst)		1,00 €
Still	4,00 €	4,50 €			
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 0,1l ○	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 CAFFÈ E TÈ

Gösser oder Schladminger Bio Zwickl 0,2	3,50 €	Espresso	2,50 €
Gösser oder Schladminger Bio Zwickl 0,3	4,10 €	Mittagsespresso (Mo-Fr 12-14 Uhr)	2,00 €
Gösser oder Schladminger Bio Zwickl 0,5	5,10 €	Kleiner Brauner	3,00 €
Gösser Naturradler 0,3	3,90 €	Espresso Macchiato	3,00 €
Gösser Naturradler 0,5	4,90 €	Doppelter Espresso	4,50 €
Sodaradler 0,3	3,90 €	Cappuccino	4,00 €
Sodaradler 0,5	4,80 €	Verlängerter	3,50 €
Gösser alkoholfrei 0,3	3,90 €	Großer Brauner	4,90 €
Edelweiß Weizenbier 0,5	4,80 €	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 ○ 4,50 € 27,00 €

Leopold Dietrich, Gamlitz/Südsteiermark

Klassischer Muskateller. Zart, traubig mit leichten Rosen- und Holunderaromen. Eignet sich hervorragend als Apperitiv.

Pinot Grigio ○ 4,00 € 24,00 €

Lageder, Südtirol

Feiner, eleganter Pinot Grigio mit dezenten, fruchtigen Aromen und etwas Würze. Universeller Speisenbegleiter, auch sehr gut zu Pizza.

Sauvignon blanc ○ 5,40 € 32,00 €

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.

Chardonnay ○ 45,00 €

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.

VINI ROSSI

1/8l 0,75l

Rosé ○ 3,80 € 22,50 €

Leopold Dietrich, Gamlitz/Südsteiermark

Frischer, fruchtiger Rosé mit zarten Aromen von Johannis- und Erdbeere. Gut mit hellem Fleisch und Meeresfrüchten kombinierbar.

Merlot ○ 3,70 € 22,00 €

Saccheto, Venetien

Sehr weicher und fruchtiger Rotwein mit viel dunkler Frucht. Universell mit Pasta, Pizza oder Fleisch kombinierbar.

Nero d'Avola ○ 5,90 € 35,00 €

Morgante, Sizilien

Kräftiger, würziger Rotwein mit viel dunkler Frucht und Aromen von Dörrobst. Sehr gut zu kräftigen Gerichten.

Rosso é nero ○ 55,00 €

Pöckl, Mönchhof

18 Monate im Eichenfass gereift. Zart rauchig-tabakig unterlegte scharze Kirsche, Lakritze und kandierte Orangenzesten. Hervorragend zu verschiedensten Fleischgerichten.

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