BOISSONS

Caffè / *Cafè*

Caffè espresso *Café expresso*	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,20
Tè e infusioni *Thé et infusions*	€ 2,70

Acqua minerale / *Eau minerale*

Minerale naturale *Eau plate* lt. 1	€ 3,50
Minerale frizzante *Eau pétillante* lt. 1	€ 3,50

Bibite / *Boisson*

Coca Cola cl. 33	€ 3,50
Coca Cola Zero Zero cl. 33	€ 3,50
Aranciata cl. 33	€ 3,50
Sprite cl. 33	€ 3,50

Birre / *Bière*

Heineken alla spina *Heineken à la pression* cl. 20	€ 4,00
Heineken alla spina *Heineken à la pression* cl. 40	€ 5,00
Nastro Azzurro cl. 33	€ 4,50
Beck's cl. 33	€ 4,50
Heineken cl. 33	€ 4,50
Corona cl. 35,5	€ 5,00
Ceres cl. 33	€ 5,50
Paulaner cl. 50	€ 5,90
Ichnusa cl. 33	€ 3,50
Ichnusa non filtrata cl. 33	€ 3,50

Champagne, spumante & prosecco / *Champagne, vins mousseaux*

Champagne Esterlin Brut cl.75	€ 60,00
Champagne Esterlin Brut cl.37,5	€ 35,00
Ferrari Perlè Brut DOC cl.75	€ 40,00
Valdobbiadene Valdo DOC cl. 75	€ 16,00

Distillati e liquori / *Spiritueux et liqueurs*

Grappa cl. 4	€ 4,00
Cognac cl. 4	€ 4,00
Whisky Jhonny Walker Red Label cl. 4	€ 4,90
Whisky Jhonny Walker Black Label cl. 4	€ 5,50
Liquori dolci Sweet liqueurs cl. 4	€ 3,70

Vini bianchi / *Vins blancs*

Roero Arneis Pradalupo DOCG cl. 75	€ 21,00
Roero Arneis Pradalupo DOCG cl. 35,5	€ 11,00
Vermentino Colli di Luni eti. grigia DOC cl. 75	€ 22,00
Greco di Tufo Castelfranci DOCG cl. 75	€ 20,00
Anthìlia Donnafugata IGP cl. 75	€ 20,00

Vini rosati / *Vins rosé*

Bardolino Chiaretto Pasqua DOC cl. 75	€ 19,00
Bardolino Chiaretto Pasqua DOC cl. 35,5	€ 10,00

Vini rossi / *Vins rouges*

Chianti classico DOCG Leonardo da Vinci cl. 75	€ 20,00
Chianti classico DOCG Leonardo da Vinci cl. 37,5	€ 11,00
Dolcetto d'Alba Ballarin DOC cl. 75	€ 23,00
Aglianico Campania Mastroberardino IGT cl. 75	€ 21,00
Nero d'Avola Terre Forti IGT cl. 75	€ 21,00

SERVIZIO / *SERVICE*	€ 2,50

ITA-FRA / ESTATE 2021

RISTORANTE

Gentili Ospiti, qualora siate allergici o intolleranti a determinati alimenti, prima di effettuare l'ordinazione vi preghiamo di comunicarlo al Maitre d'hotel il quale vi consegnerà la lista completa di tutti gli allergeni contenuti in ogni singola pietanza. GNV prende tutte le possibili precauzioni per assicurare la perfetta qualità del cibo offerto ai suoi ospiti. Alcuni alimenti (*) possono esseri surgelati all'origine. Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure che lasciano inalterate le qualità organolettiche del prodotto. Si ricorda che il consumo di prodotti crudi o poco cotti, quali carne, pollame, pesce, crostacei e uova, aumenta il rischio di malattie alimentari. Tutti le preparazioni sono disponibili con poco o senza sale.

Chers clients, si vous êtes allergique ou intolérant à certains aliments, avant de commander, nous vous prions de le communiquer au maître d'hôtel qui vous fournira la liste complète de tous les allergènes présents dans chacun de nos plats.
GNV prend toutes les précautions nécessaires afin de vous garantir des aliments à la qualité parfaite. Certains aliments (*) peuvent être surgelés à l'origine. Ces aliments sont décongelés suivant des procédures précises qui ne portent pas atteinte aux propriétés organoleptiques du produit. Nous vous rappelons que la consommation de produits crus tels que la viande, la volaille, le poisson, les crustacés et les œufs augmente le risque de maladies alimentaires. Toutes nos préparations contiennent peu de sel ou n'en contiennent pas.

M E N U