

BEVANDE



Caffè / Coffee

Caffè espresso <i>Espresso coffee</i>	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,20
Tè e infusioni <i>Tea and infusions</i>	€ 2,70

Acqua minerale / Mineral water

Minerale naturale <i>Natural mineral</i> lt. 1	€ 3,50
Minerale frizzante <i>Sparkling mineral</i> lt. 1	€ 3,50

Bibite / Soft drinks

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

Birre / Beers

Heineken alla spina <i>Heineken beer on tap</i> cl. 20	€ 4,00
Heineken alla spina <i>Heineken beer on tap</i> 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	€ 5,00
Paulaner cl. 50	€ 5,90
Ichnusa cl. 33	€ 3,50
Ichnusa non filtrata cl. 33	€ 3,50

Champagne, spumante & prosecco / Champagne, sparkling wine & prosecco

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

Aperitivi / Aperitives

Campari soda cl. 10	€ 4,00
Crodino cl. 10	€ 4,00

Distillati e liquori / Distillates and liqueurs

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

Vini bianchi / White Wines

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
Anthilia Donnafugata IGP cl. 75	€ 20,00

Vini rosati / Rosé Whines

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

Vini rossi / Red Wines

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	€ 2,50
----------	--------

ITA 07/19



RISTORANTE PIZZERIA



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.



Dear Guest, if you have any allergies or intolerances to specific foods, please notify our Maitre d'hotel before ordering. He will provide you the list of all the allergene contained in each plate.

GNV take all possible precautions to ensure the perfect quality of food offered to its guests. Certain foods (*) can beings frozen. These foods are defrosted with scrupulous procedures that do not alter the organoleptic qualities of the product. It should be noted that the consumption of raw or lightly cooked, such as meat, poultry, fish, shellfish and eggs, increases the risk of food diseases. All the preparations are available with little or no salt.

M E N U



BURGERS



Cheeseburger di manzo* 180g con verdure grigliate, patate fritte* e insalata mista € 12,00
Beef cheeseburger 180g with grilled vegetables, french fries* and mixed salad*

Hamburger di pollo* 180g con peperoni, Cesar salad, patate fritte*, maionese alle erbe € 14,00
Chicken burger 180g with bell peppers, Caesar salad, french fries*, herbs mayonnaise*

Maxi Burger di manzo* 270g con cipolle glassate, bacon, provola affumicata, patate fritte*, € 19,00
salsa BBQ, verdure grigliate
Beef Maxi Burger 270g with glazed onions, grilled bacon, smoked provola, fried potatoes*,
BBQ sauce and grilled vegetables*



DESSERT



Torta Tiramisù* Tiramisu cake* € 6,00

Cheesecake alle fragole* Strawberry Cheese Cake* € 6,00

Torta ai frutti di bosco* Wild berries cake* € 6,00

Torta Selva Nera* Black Forest Cake* € 6,00

Coppa gelato Ice cream cup € 4,50

Tris di torte* Trio of cakes* € 7,00

Ananas Pineapple € 4,50

Insalata di frutta Fruit salad € 5,00

ANGOLO VEGETARIANO VEGETARIAN CORNER



**Maxi insalatona con pomodorini, fagiolini, patate, lattuga radicchio, carote, finocchi, € 8,00
mais, olive, basilico e pane all'aglio**
*Maxi salad with cherry tomatoes, string beans, potatoes, radicchio lettuce, carrots, fennel,
corn, olives, basil and garlic bread*

Caprese con bufala, pizza bianca all'origano, olive nere e melanzane tempura € 9,00
*Caprese salad with buffalo mozzarella, plain pizza bread with oregano, black olives and
aubergine tempura*

PIATTI PRINCIPALI MAIN DISHES



Spaghetti alla chitarra al pomodoro fresco, basilico e mozzarella di bufala € 12,00
Spaghetti "alla chitarra" pasta with fresh tomatoes, basil and buffalo mozzarella

Calamarata ai frutti di mare con vongole*, cozze*, calamari* e gamberi* € 14,00
"Calamarata" pasta with clams, mussels*, squid* and prawns**

Bocconcini gratinati e ali di pollo* in salsa BBQ, mais alla griglia e riso ai peperoni € 15,00
Gratinated Chicken nuggets and wings in BBQ sauce, with grilled corn and rice with bell
peppers*

Frittura mista di pesce* e verdure con riso pilaf e maionese alle erbe € 19,00
Mixed fried fish and vegetables with pilaf rice and herb mayonnaise*

**Grigliata con filetto di orata*, gamberi* e seppia*, con patate al vapore, maionese alle erbe, € 19,00
riso al limone e insalata di arance e finocchi**
Sea bream fillet, prawns* and cuttlefish* mixed grill, with steamed potatoes, with herb mayonnaise,
lemon rice and orange and fennel salad*

**Lombata di manzo* 450g con osso, alla griglia, con patata al cartoccio, verdure grigliate € 24,50
e burro aromatico**
Grilled beef "T-Bone" steak 450g, with baked potato, grilled vegetables and aromatic butter*

PIZZA



Marinara - pomodoro, aglio e origano € 10,50
Marinara - tomato, garlic and oregano

Margherita - pomodoro, mozzarella e basilico € 11,00
Margherita - tomato, mozzarella and basil

Siciliana - pomodoro, tonno e olive € 12,00
Sicilian - tomato, tuna and olives

Capricciosa - pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi, prosciutto cotto e olive nere € 12,00
Capricciosa - tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms, cooked ham and black olives

4 formaggi - mozzarella, provola affumicata, emmenthal, gorgonzola e basilico € 13,00
4 cheeses - mozzarella, smoked provola, emmenthal, gorgonzola and basil

Diavola - pomodoro, mozzarella e salame piccante € 13,00
Diavola - tomato, mozzarella and spicy salami

Calzone napoletano - pomodoro, ricotta, basilico € 12,00
Neapolitan Calzone - tomato, ricotta, basil

Comandante - ricotta zuccherata, cannella e gocce di cioccolato fondente € 11,00
Comandante - sweet ricotta cheese, cinnamon, dark chocolate drops

Ogni ingrediente extra Every extra ingredient € 1,50

PIATTI SENZA GLUTINE GLUTEN FREE DISHES



Ravioli tofu e spinaci* Ravioli tofu and spinach* € 10,00

Lasagne* Lasagna* € 9,00

Calamari ripieni* Stuffed squid* € 10,00

Cotoletta di pollo con patatine* Chicken cutlet with chips* € 10,00

Tiramisù* Tiramisù* € 7,50