



# MENÙ RISTORANTE PIZZERIA

## LA PROPOSTA DELLO CHEF



Tagliere di antipasti misti con salumi, formaggi, sottaceti, verdure alla griglia e bruschetta € 16,50

Platter of mixed appetizers with cold cuts, cheese, pickles, grilled vegetables and bruschetta



## PIATTI PRINCIPALI / ; F @ @

Spaghetti alla chitarra al pomodoro fresco, basilico e mozzarella € 12,50  
Spaghetti "alla chitarra" pasta with fresh tomatoes, basil and mozzarella cheese

Busiate al pesto genovese con patate e fagiolini € 13,50  
Busiate pasta in Genoese Pesto sauce, potatoes and string beans

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

Frittura di pesce\* e verdure con maionese alle erbe Mixed fried fish\* and vegetables with herb mayonnaise € 20,50

Orata fresca ai ferri, patate al forno e zucchini scottati € 23,50  
Grilled fresh sea bream, roasted potatoes and seared zucchini

Cheeseburger di manzo\* 180g con verdure grigliate, patate fritte\* e insalata mista € 14,00  
Beef\* cheeseburger 180g with grilled vegetables, french fries\* and mixed salad

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

Lombata di manzo\* 450g con osso, alla griglia, con patata al cartoccio, verdure grigliate e burro aromatico € 26,50  
Grilled beef\* "T-Bone" steak 450g, with baked potato, grilled vegetables and aromatic butter



## ANGOLO VEGETARIANO



Maxi insalata con pomodorini, fagiolini, patate, € 8, ) 0  
lattuga radicchio, carote, finocchi,  
mais, olive, basilico e pane all'aglio

Caprese con a cnuFY la, pizza bianca all'origano, € 9, ) 0  
olive nere e melanzane tempura

## PIZZA



Marinara - pomodoro, aglio e origano € 10,50

Margherita - pomodoro, mozzarella e basilico € 11,00

Siciliana - pomodoro, tonno e olive € 12,00

Capricciosa - pomodoro, mozzarella, carciofini, € 12,00  
funghi, prosciutto cotto e olive nere

Ogni ingrediente extra € 1,50

## DESSERT

CoppaTiramisù\* Tiramisu cup\* x ) ž \$

Delizia al limone\* Lemon creamy pastry\* x ) ž \$

Semifreddo al torroncino\* Nougat parfait\* x ) ž \$

Crocante al pistacchio\* Pistachio crunchy nougat\* x ) ž \$

Cremoso al cioccolato\* Chocolate mousse\* x ) ž \$

Dessert Gluten free\* Gluten free dessert\* x ) ž \$

Coppa gelato Ice cream cup x ( ž \$

Ananas Pineapple x ) ž\$ \$

## BEVANDE



### Caffè

Caffè espresso € 1,50

Cappuccino € 2,20

Tè e infusioni € 2,70

### Acqua minerale

Naturale o frizzante lt. 1 € 3,50

### Bibite

Coca Cola cl. 33 € 3,50

Coca Cola Zero cl. 33 € 3,50

Fanta cl. 33 € 3,50

Sprite cl. 33 € 3,50

### Birre

Heineken alla spina cl. 20 € 4,00

Heineken alla spina 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

(normale/non filtrata)

### Vini Bianchi

Roero Arneis Pradalupo € 21,00  
DOCG cl. 75

Roero Arneis Pradalupo € 11,00  
DOCG cl. 35,5

Vermentino Colli di Luni € 22,00  
DOC cl. 75

Greco di tufo € 20,00  
DOCG cl. 75

Anthilia IGP cl.75 € 20,00

### Vini Rosati

Bardolino Chiaretto € 19,00  
DOC cl. 75

Bardolino Chiaretto € 10,00  
DOC cl. 35,5

### Vini Rossi

Chianti classico € 20,00  
DOCG cl. 75

Chianti classico € 11,00  
DOCG cl. 35,5

Dolcetto d'Alba € 23,00  
DOC cl. 75

Aglianico Campania € 21,00  
IGT cl. 75

Nero d'Avola IGT cl 75 € 21,00

## PIATTI SENZA GLUTINE



Ravioli tofu e spinaci € 10,00

Lasagne alla Bolognese € 9,00

Tiramisu' € 7,50

Calamari ripieni € 10,00

Cotoletta di pollo con patate € 10,00

SERVIZIO Ristorante € 2,50

Pizzeria € 1,50

**G**entili 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.

**C**hers 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.

**D**ear 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 be 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.