

Antipasti

Tagliere di salumi e formaggi con bruschetta* al pomodoro - coppa piacentina IGP, pecorino, prosciutto crudo, salame felino IGP, speck
Cold cuts and cheese platter with tomato bruschetta* - IGP Piacenza coppa, pecorino, raw ham, IGP felino salami, speck

Treccia di mozzarella* delizia di Puglia con pomodorini e focaccia fresca
Puglia delight braided mozzarella* with cherry tomatoes and fresh focaccia

Tortino di melanzane alla parmigiana su crema di zucca
Eggplant parmesan flan on pumpkin cream

Granfia di polpo* croccante “a la gallega” aromatizzata alla paprika, con scarola saltata, olive taggiasche e polvere di zenzero
Crispy octopus* “a la gallega” flavored with paprika, with sautéed escarole, taggiasca olives and ginger powder

Primi Piatti

Spaghettone con crema di pomodoro datterino al forno
Spaghettone with datterino tomato cream

Risotto mantecato alla crema di zucca e gelato al gorgonzola
Creamy risotto with pumpkin cream and gorgonzola ice cream

Tagliatelle con ragù di vitello* battuto a coltello, funghi porcini* saltati e crumble di pecorino
Tagliatelle with veal* ragù, sautéed porcini mushrooms* and pecorino crumble

Paccheri con ragù di polpo*, crema di pomodorini gialli, olive taggiasche, crumble di grissini sbriciolati
Paccheri pasta with octopus* ragù, yellow cherry tomato cream, taggiasca olives and breadstick crumble

Il Pesce

Cuore di merluzzo nordico* su crema di carote, patate coppate e brunoise di verdure di stagione
Nordic cod* fillet on carrot cream, sliced potatoes and seasonal vegetable brunoise

Filetto di salmone* marinato alla salsa di soia, in crosta di pane, su purea di patate e crema di erba cipollina
Salmon* fillet marinated in soy sauce, in a bread crust, on mashed potatoes and chive cream

La Carne

Filetto di manzo* cotto al forno in crosta dorata di pecorino con millefoglie di patate al burro e rosmarino
Oven-baked beef* fillet in golden pecorino crust with potato millefeuille

Cotoletta di maiale* in doppia panatura di pane panko con crema di formaggio calda
Pork cutlet* with double breading of panko bread and warm cream cheese sauce

Controfiletto di Angus*, con salsa cimichurri, verdure grigliate di stagione
Angus* sirloin with chimichurri sauce and grilled seasonal vegetables

Burger House

GNV Gourmet - burger di Angus*, bun*, scamorza affumicata, pomodoro ramato al forno, cipolla rossa caramellata, insalatina, salsa BBQ, patate fresche al forno
GNV Gourmet - Angus* burger, bun* , smoked scamorza, baked tomato, caramelized red onion, salad, BBQ sauce, fresh baked potatoes

GNV Veggie - pagnottella rustica integrale*, stracciatella di burrata* pugliese, melanzane alla griglia, pomodorini secchi sott’olio, pesto*, patate fresche al forno
GNV Veggie - burger with rustic wholemeal bun*, burrata* stracciatella, grilled eggplant, sun-dried tomatoes, pesto*, roasted potatoes

Le nostre Pizze

Marinara – pomodoro pelato, origano, aglio
Marinara – peeled tomato, oregano, garlic

Margherita – pomodoro pelato, mozzarella*, basilico
Margherita – peeled tomato, mozzarella*, basil

Napoletana – pomodoro pelato, mozzarella*, capperi, olive, acciughe, basilico
Napoletana – peeled tomato, mozzarella*, capers, olives, anchovies, basil

Diavola – pomodoro pelato, mozzarella*, salame piccante
Diavola – peeled tomato, mozzarella*, spicy salami

Capricciosa – pomodoro pelato, mozzarella*, prosciutto cotto, funghi champignon, olive, carciofi sott’olio
Capricciosa – peeled tomato, mozzarella*, cooked ham, mushrooms, olives, artichokes in oil

Quattro formaggi – mozzarella*, gorgonzola, provola, emmenthal
Four cheese – mozzarella*, gorgonzola, provola, emmenthal

Marino - base bianca, mozzarella*, wurstel, patatine fritte*
Marino - white base, mozzarella*, sausage, french fries*

Calzone – mozzarella*, prosciutto cotto, ricotta, funghi champignon
Calzone – mozzarella*, cooked ham, ricotta, mushrooms

Le Pizze Gourmet

Polaris – salsa di pomodoro, mozzarella*, spianata romana, olive taggiasche e in uscita burratina pugliese*, scaglie di pecorino
Polaris – tomato sauce, mozzarella*, roman flatbread, taggiasca olives, apulian burrata*, pecorino flakes on the outside

Orion - base bianca, mozzarella*, in uscita mortadella, stracciatella di burrata*, pesto di pomodorini secchi, basilico
Orion - white base, mozzarella*, mortadella on the outside, burrata stracciatella*, dried tomato pesto, basil

La Suprema - base bianca, mozzarella*, pomodorini gialli e rossi, scaglie di pecorino, pesto* di basilico, basilico
La Suprema - white base, mozzarella*, red and yellow cherry tomatoes, pecorino flakes and basil pesto*, basil

Insalate

La rustica - bocconcini di petto di pollo* al limone, insalata misticanza, rucola, pomodorini, bacon * croccante e scaglie di pecorino
Rustic - lemon chicken* breast bites, mixed salad, arugula, cherry tomatoes, crispy bacon* and pecorino flakes

La mediterranea - uovo sodo, tonno, alici, insalata misticanza, peperoni arrosto, cetrioli, pomodorini e cipolle rosse
Mediterranean - hard-boiled egg, tuna, anchovies, mixed salad, roasted peppers, cucumbers, cherry tomatoes and red onions

La leggera - insalata misticanza, rucola, julienne di carote, cipolle rosse, ravanelli, pomodorini
Light - mixed salad, arugula, julienned carrots, red onions, radishes, cherry tomatoes

Gentili Ospiti, vi segnaliamo che i prodotti evidenziati con un asterisco () possono essere surgelati all’origine
Dear guests, products marked with an asterisk () may be frozen at origin.