

Antipasti

Treccia di mozzarella* delizia di Puglia con pomodorini e focaccia fresca
Tresse de mozzarella* délice des Puglia avec tomates cerises et focaccia fraîche

Tortino di melanzane alla parmigiana su crema di zucca
Flan d’aubergines à la parmigiana sur crème de potiron

Granfia di polpo* croccante “a la gallega” aromatizzata alla paprika, con scarola saltata, olive taggiasche e polvere di zenzero
Poulpe* croustillant "a la gallega" avec scarole sautée, olives taggiasques et poudre de gingembre

Primi Piatti

Spaghettone con crema di pomodoro datterino al forno
Spaghettone à la crème de tomates datterino rôties

Risotto mantecato alla crema di zucca e gelato al gorgonzola
Risotto crémeux à la crème de potiron et glace au gorgonzola

Tagliatelle con ragù di vitello* battuto a coltello, funghi porcini* saltati e crumble di pecorino
Tagliatelle au ragù de veau* coupé au couteau, cèpes sautés* et crumble de pecorino

Paccheri con ragù di polpo*, crema di pomodorini gialli, olive taggiasche, crumble di grissini sbriciolati
Paccheri au ragù de poulpe*, crème de tomates jaunes, olives taggiasques et crumble de gressins

Il Pesce

Cuore di merluzzo nordico* su crema di carote, patate coppate e brunoise di verdure di stagione
Cœur de cabillaud* nordique sur crème de carottes, pommes de terre et brunoise de légumes

Filetto di salmone* marinato alla salsa di soia, in crosta di pane, su purea di patate e crema di erba cipollina
Filet de saumon* mariné à la sauce soja, en croûte de pain, sur purée de pommes de terre et crème de ciboulette

La Carne

Entrecôte di Angus* marinata, cotta alla griglia, con patate al forno e verdure grigliate
Entrecôte de bœuf Angus* marinée, grillée, avec pommes de terre au four et légumes grillés

Cordon blue di pollo* ripieno di formaggio in doppia panatura di pane panko con rucola e pomodorini
Cordon bleu de poulet* garniture au fromage doublement panée avec roquette et tomates cerises

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 - burger Angus*, pain*, fromage scamorza fumé, tomate en grappe au four, oignon rouge caramélisé,salade, sauce BBQ, pommes de terre fraîches au four

GNV Veggie - pagnottella rustica integrale*, stracciatella di burrata* pugliese, melanzane alla griglia, pomodorini secchi sott’olio, pesto*, patate fresche al forno
GNV Veggie - pain* complet rustique, brie, aubergines grillées, tomates séchées à l'huile, pesto*, pommes de terre fraîches au four

Le nostre Pizze

16.00 Marinara – pomodoro pelato, origano, aglio
Marinara – tomate pelée, origan, ail

16.00 Margherita – pomodoro pelato, mozzarella*, basilico
Margherita – tomate pelée, mozzarella*, basilic

18.00 Napoletana – pomodoro pelato, mozzarella*, capperi, olive, acciughe, basilico
Napoletana – tomate pelée, mozzarella*, câpres, olives, anchois, basilic

Diavola – pomodoro pelato, mozzarella*, salame piccante
Diavola – tomates pelées, mozzarella*, salami épicé

16.00 Capricciosa – pomodoro pelato, mozzarella*, prosciutto cotto, funghi champignon, olive, carciofi sott’olio
Capricciosa – tomate pelée, mozzarella*, jambon cuit, champignons, olives, artichauts à l’huile

18.00 Quattro formaggi – mozzarella*, gorgonzola, provola, emmenthal
Quatre fromages – mozzarella*, gorgonzola, provola, emmenthal

18.00 Marino - base bianca, mozzarella*, wurstel, patatine fritte*
Marino - base blanche, mozzarella*, saucisse, frites*

21.00 Calzone – mozzarella*, prosciutto cotto, ricotta, funghi champignon
Calzone – mozzarella*, jambon cuit, ricotta, champignons

Le Pizze Gourmet

21.00 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

22.00 Pizza maghreb – salsa di pomodoro, mozzarella*, in uscita calamari a rondelle, gamberetti, tonno, basilico e scaglie di pecorino
Pizza maghreb –tomates, mozzarella*, tranches de calamars, crevettes, thon, basilic et flocons de fromage pecorino

22.00 Mediterranea spizia – pomodoro pelato, mozzarella*, in uscita tonno sott’olio, peperoncino fresco e basilico
Mediterranea spizia – tomate pelée, mozzarella*, thon à l'huile, piment frais et basilic

Gentili Ospiti, vi segnaliamo che i prodotti evidenziati con un asterisco () possono essere surgelati all'origine
Chers Hôtes, les produits signalés par un astérisque () peuvent être surgelés à l'origine.