

I burger

GNV Gourmet - burger 220 g di Angus*, bun*, scamorza affumicata, pomodoro ramato al forno, cipolla rossa caramellata, insalatina, salsa BBQ, patate fresche al forno 22

GNV Gourmet - 220g Angus* burger, bun*, smoked scamorza cheese, oven-roasted vine tomato, caramelized red onion, baby lettuce, BBQ sauce, baked fresh potatoes

GNV Veggie - pagnottella rustica integrale*, stracciatella di burrata* pugliese, melanzane alla griglia, pomodorini secchi sott'olio, pesto*, patate fresche al forno 19

GNV Veggie - whole grain rustic bun*, apulian burrata stracciatella*, grilled eggplant, sun-dried tomatoes in oil, pesto*, baked fresh potatoes

GNV Spicy - burger 220 g di Angus*, bun*, insalata di cavolo rosso, formaggio cheddar, salsa Spicy, patate fresche al forno 21

GNV Spicy - 220g Angus* patty, bun*, red cabbage slaw, cheddar cheese, spicy sauce, oven-baked fresh potatoes)

GNV Classic - burger 220 g di Angus*, bun*, emmental, bacon* croccante, pomodoro, insalata, salsa barbecue, patate fresche al forno 19

GNV Classic - 220g Angus* patty, bun*, Emmental cheese, crispy bacon*, tomato, lettuce, barbecue sauce, oven-baked fresh potatoes

La carne

Tagliata di filetto di manzo* con millefoglie di patate al burro e rosmarino 26

Beef fillet steak* with butter and rosemary mille-feuille potatoes

Cotoletta di maiale* in doppia panatura di pane panko con rucola e pomodorini 22

Pork cutlet* in double breadcrumb coating with arugula and cherry tomatoes

Tagliata di controfiletto di Angus* con salsa chimichurri e verdure grigliate 26

Sliced Angus* sirloin steak with chimichurri sauce and grilled vegetables

I taglieri

Tagliere di salumi e formaggi con bruschetta* al pomodoro (coppa piacentina IGP, pecorino, prosciutto crudo, salame felino IGP, speck) 18

Charcuterie and cheese board with tomato bruschetta* (Piacenza-style coppa IGP, pecorino cheese, prosciutto crudo, Felino salami IGP, speck)

Treccia di mozzarella* delizia di Puglia con pomodorini e focaccia fresca 16

Braided mozzarella* from Puglia with cherry tomatoes and fresh focaccia