

A la carte

Antipasti

Tagliere di salumi e formaggi con bruschetta* al pomodoro - coppa piacentina IGP, pecorino, prosciutto crudo, salame felino IGP, speck	18.00
Cold cuts and cheese platter with tomato bruschetta* - IGP Piacenza coppa, pecorino, raw ham, IGP felino salami, speck	
Plateau de charcuterie et de fromages avec bruschetta* aux tomates - coppa Piacenza IGP, pecorino, jambon cru, salami felino IGP, speck	
Treccia di mozzarella* delizia di Puglia con pomodorini e focaccia fresca	16.00
Puglia delight braided mozzarella* with cherry tomatoes and fresh focaccia	
Tresse de mozzarella* délice des Puglia avec tomates cerises et focaccia fraîche	
Tortino di melanzane alla parmigiana su crema di zucca	16.00
Eggplant parmesan flan on pumpkin cream	
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	18.00
Crispy octopus* "a la gallega" flavored with paprika, with sautéed escarole, taggiasca olives and ginger powder	
Poulpe* croustillant "a la gallega" avec scarole sautée, olives taggiasques et poudre de gingembre	

Primi Piatti

Spaghettone con crema di pomodoro datterino al forno	16.00
Spaghettone with datterino tomato cream	
Spaghettone à la crème de tomates datterino rôties	
Risotto mantecato alla crema di zucca e gelato al gorgonzola	18.00
Creamy risotto with pumpkin cream and gorgonzola ice cream	
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	18.00
Tagliatelle with veal* ragù, sautéed porcini mushrooms* and pecorino crumble	
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	21.00
Paccheri with octopus* ragù, yellow cherry tomato cream, taggiasca olives and breadstick crumble	
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 Nordic cod* fillet on carrot cream, sliced potatoes and seasonal vegetable brunoise Cœur de cabillaud* nordique sur crème de carottes, pommes de terre et brunoise de légumes	21.00
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 Filet de saumon* mariné à la sauce soja, en croûte de pain, sur purée de pommes de terre et crème de ciboulette	21.00

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 Filet de bœuf* au four en croûte dorée de pecorino avec millefeuille de pommes de terre	26.00
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 Côtelette de porc* en double panure panko avec crème de fromage chaude	21.00
Controfiletto di Angus*, con salsa cimichurri, verdure grigliate di stagione Angus* sirloin with chimichurri sauce and grilled seasonal vegetables Contre-filet d' Angus* avec sauce chimichurri et légumes grillés	26.00

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 and roasted potatoes 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	22.00
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 GNV Veggie - pain complet rustique*, stracciatella burrata* des Puglia , aubergines grillées, tomates séchées à l'huile, pesto*, pommes de terre fraîches au four	19.00

Le nostre pizze

Marinara – pomodoro pelato, origano, aglio	13.50
Marinara – peeled tomato, oregano, garlic	
Marinara – tomate pelée, origan, ail	
Margherita – pomodoro pelato, mozzarella*, basilico	14.00
Margherita – peeled tomato, mozzarella*, basil	
Margherita – tomate pelée, mozzarella*, basilic	
Napoletana – pomodoro pelato, mozzarella*, capperi, olive, acciughe, basilico	15.00
Napoletana – peeled tomato, mozzarella*, capers, olives, anchovies, basil	
Napoletana – tomate pelée, mozzarella*, câpres, olives, anchois, basilic	
Diavola – pomodoro pelato, mozzarella*, salame piccante	15.00
Diavola – peeled tomato, mozzarella*, spicy salami	
Diavola – tomates pelées, mozzarella*, salami épicé	
Capricciosa – pomodoro pelato, mozzarella*, prosciutto cotto, funghi champignon, olive, carciofi sott'olio	15.00
Capricciosa – peeled tomato, mozzarella*, cooked ham, mushrooms, olives, artichokes in oil	
Capricciosa – tomate pelée, mozzarella*, jambon cuit, champignons, olives, artichauts à l'huile	
Quattro formaggi – mozzarella*, gorgonzola, provola, emmenthal	15.00
Four cheese – mozzarella*, gorgonzola, provola, emmenthal	
Quatre fromages - mozzarella*, gorgonzola, provola, emmenthal	
Marino - base bianca, mozzarella*, wurstel, patatine fritte*	15.00
Marino - white base, mozzarella*, sausage, french frie*	
Marino - base blanche, mozzarella*, saucisse, frites*	
Calzone – mozzarella*, prosciutto cotto, ricotta, funghi champignon	16.00
Calzone – mozzarella*, cooked ham, ricotta, mushrooms	
Calzone – mozzarella*, jambon cuit, ricotta, champignons	
Ingredienti extra - Extra ingredient - Ingrédient supplémentaire	1.00

Le pizze gourmet

Polaris – salsa di pomodoro, mozzarella*, spianata romana, olive taggiasche e in uscita burratina pugliese*, scaglie di pecorino

16.50

Polaris – tomato sauce, mozzarella*, roman flatbread, taggiasca olives, apulian burrata*, pecorino flakes on the outside

Polaris – sauce tomate, mozzarella*, pain plat romain, olives taggiasca, burrata des pouilles*, flocons de pecorino

Orion - base bianca, mozzarella*, in uscita mortadella, stracciatella di burrata*, pesto di pomodorini secchi

16.50

Orion - white base, mozzarella*, mortadella on the outside, burrata stracciatella*, dried tomato pesto

Orion - base blanche, mozzarella*, mortadelle à la sortie, stracciatella de burrata, pesto de tomates séchées

La Suprema - base bianca, mozzarella*, pomodorini gialli e rossi, scaglie di pecorino, pesto* di basilico

16.50

La Suprema - white base, mozzarella*, red and yellow cherry tomatoes, pecorino flakes and basil pesto*,

La Suprema - base blanche, mozzarella*, tomates cerises rouges et jaunes, flocons de pecorino et pesto* de basilic

Insalate

La rustica - bocconcini di petto di pollo* al limone, insalata misticanza, rucola, pomodorini, bacon* croccante e scaglie di pecorino

14.00

Rustic - lemon chicken* breast bites, mixed salad, arugula, cherry tomatoes, crispy bacon* and pecorino flakes

Rustique - bouchées de poitrine de poulet* au citron, salade mixte, roquette, tomates cerises, bacon* croustillant et flocons de pecorino

La mediterranea - uovo sodo, tonno, alici, insalata misticanza, peperoni arrosto, cetrioli, pomodorini e cipolle rosse

14.00

Mediterranean - hard-boiled egg, tuna, anchovies, mixed salad, roasted peppers, cucumbers, cherry tomatoes and red onions

Méditerranée - oeuf dur, thon, anchois, salade composée, poivrons rôtis, concombres, tomates cerises et oignons rouges

La leggera - insalata misticanza, rucola, julienne di carote, cipolle rosse, ravanelli, pomodorini

13.00

Light - mixed salad, arugula, julienned carrots, red onions, radishes, cherry tomatoes

Légère - salade mixte, roquette, carottes en julienne, oignons rouges, radis, tomates cerises

Contorni

Patate al forno fresche

Fresh baked potatoes

Pommes de terre fraîches au four

6.00

Patate fritte fresche

Fresh fried potatoes

Pommes de terre fraîches frites

6.00

Verdure grigliate

Grilled vegetables

Légumes grillés

6.00

Insalata verde

Green salad

Salade verte

5.00

Desserts

Tortino* al cioccolato dal cuore caldo e gelato alla vaniglia

Chocolate cake* with a warm core and vanilla ice cream

Gâteau* au chocolat avec un cœur chaleureux et de la glace à la vanille

6.50

Millefoglie con crema pasticciera*

Millefoglie with custard*

Millefeuille à la crème anglaise*

6.00

Tiramisù*

6.00

Tartufo al pistacchio*

Pistachio truffle*

Truffe à la pistache*

6.00

Sorbetto al mandarino

Mandarin sorbet

Sorbet à la mandarine

6.00

Coppa gelato – a scelta tra cioccolato, vaniglia o fragola

Ice cream cup – choice of beetween chocolate, vanilla or strawberry

Coupe de glace - au choix parmi chocolat, vanille ou fraise

6.00

Crêpes* con Nutella e gelato alla vaniglia

Crêpes* with Nutella and vanilla ice cream

Crêpes* au Nutella et glace vanille

6.00

Churros* con Nutella

Churros* with Nutella

Churros* au Nutella

5.50

La frutta

Tagliata di frutta di stagione

Seasonal fruit platter

Plateau de fruits de saison

5.00

Tagliata di frutta di stagione con gelato

Seasonal fruit platter with ice cream

Plateau de fruits de saison avec glace

6.00

Ananas fresco

Fresh pineapple

Ananas

6.00