

A la carte

Antipasti

Couscous e zaalouk di melanzane con bocconcini di pollo* nuggets 15.00
Couscous et zaalouk d'aubergines avec bouchées de poulet* nuggets
Couscous and eggplant zaalouk with nuggets chicken* bites

Code di gamberone* in pane panko su insalatina di cavolo julienne e salsa tartara 16.00
Queues de crevettes* panées au panko sur une salade de chou en julienne avec sauce tartare
Panko breaded prawn* tails on a julienne cabbage salad and tartar sauce

Insalata del Maghreb - con brunoise di pomodori, cipolla rossa e peperoni grill 14.00
Salade du Maghreb - avec brunoise de tomates, oignon rouge et poivrons grillés
Maghreb salad - with tomato brunoise, red onion, and grilled peppers

Insalata mediterranea - uovo sodo, tonno, alici, insalata misticanza, peperoni arrosto, cetrioli, pomodorini e cipolle rosse 14.00
Salade méditerranéenne - oeuf dur, thon, anchois, salade composée, poivrons rôtis, concombres, tomates cerises et oignons rouges
Mediterranean salad - hard-boiled egg, tuna, anchovies, mixed salad, roasted peppers, cucumbers cherry tomatoes and red onion

Degustazione di formaggi con pera aromatizzata al miele e cannella - pecorino crosta nera, provolone piccante e insalatina greca con pera aromatizzata al miele e cannella 14.00
Dégustation de fromage à la poire aromatisée au miel et à la cannelle - pecorino à croûte noire, provolone épicé et salade grecque à la poire parfumée au miel et à la cannelle
Cheese tasting with pear flavored with honey and cinnamon - black-crust pecorino, spicy provolone, and greek salad with pear flavored with honey and cinnamon

I piatti della tradizione

Tajine di manzo* con prugne e mandorle 17.00
Tajine de bœuf* aux prunes et aux amandes
Beef* tajine with plums and almonds

Couscous royal di pollo*, merguez*, agnello*, verdure e ceci 19.00
Couscous royal, poulet*, merguez*, agneau*, légumes et pois chiches
Couscous royal, chicken*, merguez*, lamb*, vegetables and chickpeas

Tajine di agnello*, mele, uvetta con couscous 18.00
Tajine d'agneau*, pommes, raisins secs avec couscous
Lamb tajine*, apples, raisins with couscous

Primi piatti

Spaghettone con crema di pomodoro datterino al forno e burratina*	16.00
Spaghettone à la crème de tomates datterino rôties et burratina*	
Spaghettone with datterino tomato cream and burratina*	
Linguine ai frutti di mare, gamberi*, vongole*, cozze*, calamari*	21.00
Linguine aux fruits de mer, crevettes*, palourdes*, moules*, calamars*	
Linguine with seafood, shrimps*, clams*, mussels*, squids*	
Seffa di pollo*, vermicelli finissimi cotti al vapore con pollo speziato, cipolla caramellata, mandorle tostate al profumo di cannella	16.00
Poulet* seffa, nouilles vermicelles cuites à la vapeur avec poulet épicé, oignon caramélisé et amandes grillées parfumées à la cannelle	
Chicken* seffa, steamed vermicelli noodles with spiced chicken, caramelized onion, and cinnamon-scented toasted almonds	

Il pesce

Frittura* mista di mare e verdure pastellate	25.00
Friture* fruits de mer mélangés et légumes en beignet	
Fry* mixed seafood and battered vegetables	
Orata* alla chermoula con verdure grigliate e salsa harissa	18.00
Daurade* à la chermoula, légumes grillés et sauce harissa	
Sea bream* with chermoula, grilled vegetables and harissa sauce	

La carne

Entrecôte di Angus*, marinata, cotta alla griglia, con patate al forno e verdure grigliate	24.00
Entrecôte de bœuf Angus*, marinée, grillée, avec pommes de terre au four et légumes grillés	
Marinated and grilled Angus* entrecôte, with baked potatoes and grilled vegetables	
Cordon blue di pollo* ripieno di formaggio in doppia panatura di pane panko con rucola e pomodorini	22.00
Cordon bleu de poulet* garniture au fromage doublement panée avec roquette et tomates cerises	
Chicken* cordon bleu with double-breading of panko bread, filled with cheese and served with arugula and cherry tomatoes	

Burger House

GNV Gourmet - burger di Angus*, bun*, scamorza affumicata, pomodoro ramato al forno, 22.00

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 Gourmet- Angus* burger bun* , smoked scamorza, baked tomato, caramelized red onion, salad, BBQ sauce, roasted potatoes

GNV Veggie - pagnottella rustica integrale*, brie, melanzane alla griglia, pomodorini secchi sott'olio, pesto*, patate fresche al forno 19.00

GNV Veggie - pain* complet rustique, brie, aubergines grillées, tomates séchées à l'huile,

pesto*, pommes de terre fraîches au four

GNV Veggie - burger with rustic wholemeal bun*, brie, grilled eggplant, sun-dried tomatoes, pesto*, roasted potatoes

Contorni

Patate al forno fresche 6.00

Pommes de terre fraîches au four

Fresh baked potatoes

Patate fritte fresche 6.00

Pommes de terre fraîches frites

Fresh fried potatoes

Verdure grigliate 6.00

Légumes grillés

Grilled vegetables

Insalata verde 5.00

Salade verte

Green salad

Le nostre pizze

Marinara – pomodoro pelato, origano, aglio

Marinara – tomate pelée, origan, ail

Marinara – peeled tomato, oregano, garlic

13.50

Margherita – pomodoro pelato, mozzarella*, basilico

Margherita – tomate pelée, mozzarella*, basilic

Margherita – peeled tomato, mozzarella*, basil

14.00

Napoletana – pomodoro pelato, mozzarella*, capperi, olive, acciughe, basilico

Napoletana – tomate pelée, mozzarella*, câpres, olives, anchois, basilic

Napoletana – peeled tomato, mozzarella*, capers, olives, anchovies, basil

15.00

Diavola – pomodoro pelato, mozzarella*, salame piccante

Diavola – tomates pelées, mozzarella*, salami épicé

Diavola – peeled tomato, mozzarella*, spicy salami

15.00

Capricciosa – pomodoro pelato, mozzarella*, prosciutto cotto, funghi champignon, olive, carciofi sott'olio

Capricciosa – tomate pelée, mozzarella*, jambon cuit, champignons, olives, artichauts à l'huile

Capricciosa – peeled tomato, mozzarella*, cooked ham, mushrooms, olives, artichokes in oil

15.00

Quattro formaggi – mozzarella*, gorgonzola, provola, emmenthal

Quatre fromages - mozzarella*, gorgonzola, provola, emmenthal

Four cheese – mozzarella*, gorgonzola, provola, emmenthal

15.00

Marino - base bianca, mozzarella*, wurstel, patatine fritte*

Marino - base blanche, mozzarella*, saucisse, frites*

Marino - white base, mozzarella*, sausage, french frie*

15.00

Calzone – mozzarella*, prosciutto cotto, ricotta, funghi champignon

Calzone – mozzarella*, jambon cuit, ricotta, champignons

Calzone – mozzarella*, cooked ham, ricotta, mushrooms

16.00

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

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

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

16.50

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

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

Pizza maghreb – salsa di pomodoro, mozzarella*, in uscita calamari a rondelle, gamberetti, tonno, basilico e scaglie di pecorino

16.50

Pizza maghreb –tomates, mozzarella*, tranches de calamars, crevettes, thon, basilic et flocons de fromage pecorino

Pizza maghreb –tomato, mozzarella*, calamari slices, shrimp, tuna, basil and pecorino flakes

Mediterranea spizia – pomodoro pelato, mozzarella*, in uscita tonno sott'olio, peperoncino fresco

16.50

Mediterranea spizia – tomate pelée, mozzarella*, thon à l'huile, piment frais

Mediterranea spizia – peeled tomato, mozzarella*, tuna in oil, fresh chilli pepper

Royale BBQ – base bianca con salsa BBQ, arricchita in uscita da cipolla caramellata e macinato di manzo* speziato

16.50

Royale BBQ – base blanche avec sauce BBQ, garnie d'oignons caramélisés et de bœuf* haché épicé

Royale BBQ– white base with BBQsauce, topped with caramelized onions and spiced minced beef*

Zahra de poulet – base bianca alla panna, funghi trifolati e bocconcini di pollo* marinati alle spezie

16.50

Zahra de poulet – base blanche à la crème, avec champignons sautés et morceaux de poulet* marinés aux épices

Zahra de poulet – white base with sautéed mushrooms and marinated spiced chicken* bites

Desserts

Tortino* al cioccolato dal cuore caldo e gelato alla vaniglia

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

Chocolate cake* with a warm core and vanilla ice cream

6.50

Millefoglie con crema pasticciera*

Millefeuille à la crème anglaise*

Millefoglie with custard*

6.00

Tiramisù*

6.00

Tartufo al pistacchio*

Truffe à la pistache*

Pistachio truffle*

6.00

Sorbetto al mandarino

Sorbet à la mandarine

Mandarin sorbet

6.00

Coppa gelato – a scelta tra cioccolato, vaniglia o fragola

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

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

6.00

Crêpes* con Nutella e gelato alla vaniglia

Crêpes* au Nutella et glace vanille

Crêpes* with Nutella and vanilla ice cream

6.00

Churros* con Nutella

Churros* au Nutella

Churros* with Nutella

5.50

La frutta

Tagliata di frutta di stagione

Plateau de fruits de saison

Seasonal fruit platter

5.00

Tagliata di frutta di stagione con gelato

Plateau de fruits de saison avec glace

Seasonal fruit platter with ice cream

6.00

Ananas fresco

Ananas

Fresh pineapple

6.00