

BEVANDE



Caffè / Coffee

Caffè espresso	<i>Espresso coffee</i>	€ 1,50
Cappuccino		€ 2,20
Tè e infusioni	<i>Tea and infusions</i>	€ 2,70

Acqua minerale / Mineral water

Minerale naturale	<i>Natural mineral</i>	lt. 1	€ 3,50
Minerale frizzante	<i>Sparkling mineral</i>	lt. 1	€ 3,50

Bibite / Soft drinks

Coca Cola	cl. 33	€ 3,50
Coca Cola Zero Zero	cl. 33	€ 3,50
Aranciata	cl. 33	€ 3,50
Sprite	cl. 33	€ 3,50

Birre / Beers

Heineken alla spina	<i>Heineken beer on tap</i>	cl. 20	€ 4,00
Heineken alla spina	<i>Heineken beer on tap</i>	cl. 40	€ 5,00
Nastro Azzurro		cl. 33	€ 4,50
Beck's		cl. 33	€ 4,50
Heineken		cl. 33	€ 4,50
Corona		cl. 35,5	€ 5,00
Ceres		cl. 33	€ 5,50
Paulaner		cl. 50	€ 5,90
Ichnusa		cl. 33	€ 3,50
Ichnusa non filtrata		cl. 33	€ 3,50

Champagne, spumante & prosecco / Champagne, sparkling wine & prosecco

Champagne Esterlin Brut	cl.75	€ 60,00
Champagne Esterlin Brut	cl.37,5	€ 35,00
Ferrari Perlè Brut DOC	cl.75	€ 40,00
Valdobbiadene Valdo DOC	cl. 75	€ 16,00

Distillati e liquori / Distillates and liqueurs

Grappa	cl. 4	€ 4,00
Cognac	cl. 4	€ 4,00
Whisky Jhonny Walker Red Label	cl. 4	€ 4,90
Whisky Jhonny Walker Black Label	cl. 4	€ 5,50
Liquori dolci Sweet liqueurs	cl. 4	€ 3,70

Vini bianchi / White Wines

Roero Arneis Pradalupo DOCG	cl. 75	€ 21,00
Roero Arneis Pradalupo DOCG	cl. 35,5	€ 11,00
Vermentino Colli di Luni eti. grigia DOC	cl. 75	€ 22,00
Greco di Tufo Castelfranci DOCG	cl. 75	€ 20,00
Anthilia Donnafugata IGP	cl. 75	€ 20,00

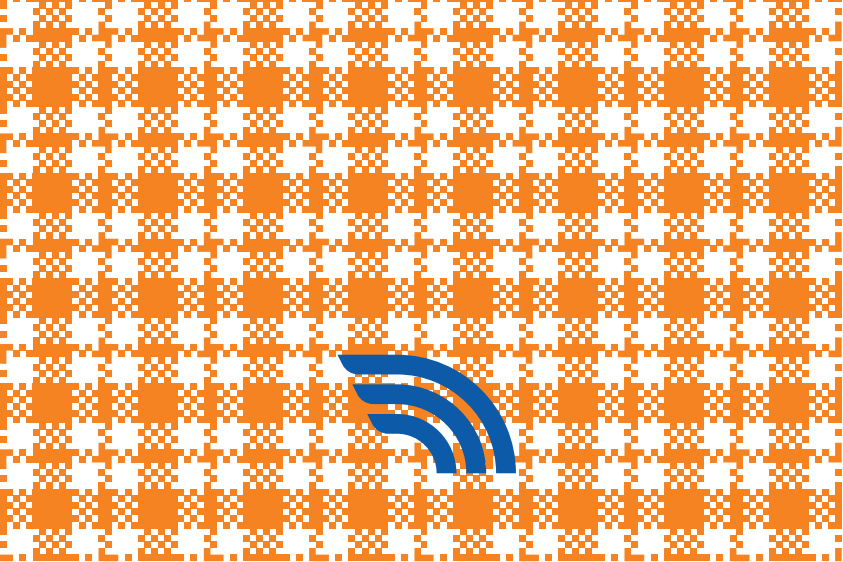
Vini rosati / Rosé Whines

Bardolino Chiaretto Pasqua DOC	cl. 75	€ 19,00
Bardolino Chiaretto Pasqua DOC	cl. 35,5	€ 10,00

Vini rossi / Red Wines

Chianti classico DOCG Leonardo da Vinci	cl. 75	€ 20,00
Chianti classico DOCG Leonardo da Vinci	cl. 37,5	€ 11,00
Dolcetto d’Alba Ballarin DOC	cl. 75	€ 23,00
Aglanico Campania Mastroberardino IGT	cl. 75	€ 21,00
Nero d’Avola Terre Forti IGT	cl. 75	€ 21,00

SERVIZIO / COVER CHARGE	€ 2,50
-------------------------	--------



PIZZERIA

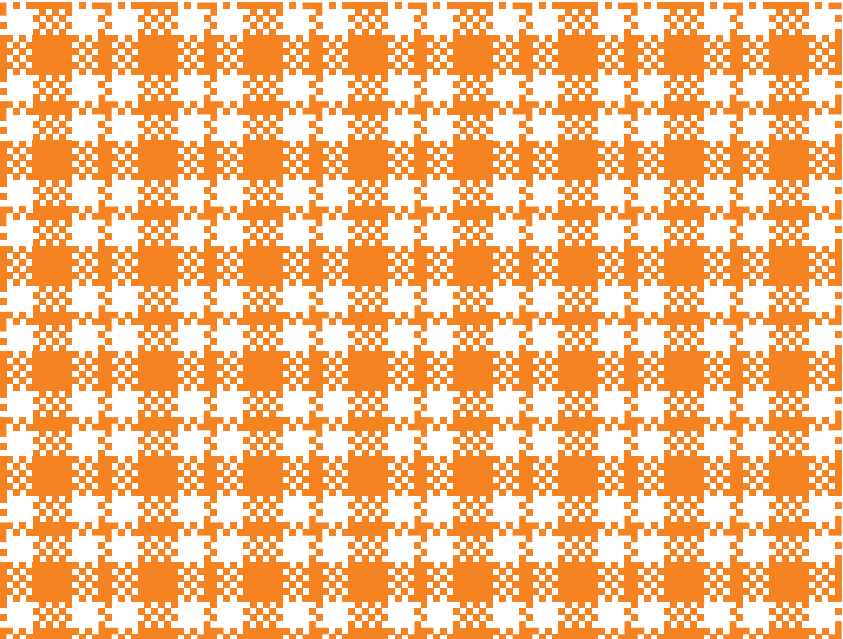


Gentili Ospiti, qualora siate allergici o intolleranti a determinati alimenti, prima di effettuare l'ordinazione vi preghiamo di comunicarlo al Maitre d'hotel il quale vi consegnerà la lista completa di tutti gli allergeni contenuti in ogni singola pietanza. GNV prende tutte le possibili precau zioni per assicurare la perfetta qualità del cibo offerto ai suoi ospiti. Alcuni alimenti (*) possono esseri surgelati all’origine. Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure che lasciano inalterate le qualità organolettiche del prodotto. Si ricorda che il consumo di prodotti crudi o poco cotti, quali carne, pollame, pesce, crostacei e uova, aumenta il rischio di malattie alimentari. Tutti le preparazioni sono disponibili con poco o senza sale.



Dear Guest, if you have any allergies or intolerances to specific foods, please notify our Maitre d'hotel before ordering. He will provide you the list of all the allergene contained in each plate. GNV take all possible precautions to ensure the perfect quality of food offered to its guests.Certain foods (*) can beings frozen. These foods are defrosted with scrupulous procedures that do not alter the organoleptic qualities of the product. It should be noted that the consumption of raw or lightly cooked, such as meat, poultry, fish, shellfish and eggs, increa ses the risk of food diseases. All the preparations are available with little or no salt.

M E N U



LA NOSTRA PIZZA OUR PIZZA



Marinara - pomodoro, aglio e origano € 10,50
Marinara - tomato, garlic and oregano

Margherita - pomodoro, mozzarella e basilico € 11,00
Margherita - tomato, mozzarella and basil



La pizza di Marino - wurstel, patatine fritte, pomodoro e mozzarella € 11,00
Marino's pizza - sausage, french fries, tomato and mozzarella

Siciliana - pomodoro, tonno e olive € 12,00
Sicilian - tomato, tuna and olives

Capricciosa - pomodoro, mozzarella, carciofini, € 12,00
funghi, prosciutto cotto e olive nere
Capricciosa - tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms, cooked ham and black olives

Capricciosa al pollo: pomodoro, mozzarella, € 12,00
carciofini, funghi, pollo* e olive nere
Chicken Capricciosa - tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms, chicken, black olives*

Calzone napoletano - pomodoro, ricotta, basilico € 12,00
Neapolitan Calzone - tomato, ricotta, basil

Diavola - pomodoro, mozzarella e salame piccante € 13,00
Diavola - tomato, mozzarella and spicy salami

4 formaggi - mozzarella, provola affumicata, € 13,00
emmenthal, gorgonzola e basilico
4 cheeses - mozzarella, smoked provola, emmenthal, gorgonzola and basil

Ogni ingrediente extra *Every extra ingredient* € 1,50

PIATTI SENZA GLUTINE GLUTEN FREE DISHES



Lasagne* *Lasagna** € 9,00
Ravioli tofu e spinaci* € 10,00
*Ravioli tofu and spinach**
Cotoletta di pollo con patatine* € 10,00
*Chicken cutlet with chips**
Calamari ripieni* *Stuffed squid** € 11,00
Dessert* *Dessert** € 5,80

DESSERT

Coppa Tiramisù* *Tiramisu* cup* € 5,80
Semifreddo agli agrumi di Sicilia* *Sicilian citrus creamy** € 5,80
Semifreddo al torroncino* *Nougat parfait** € 5,80
Croccante al pistacchio* *Pistachio crunchy** € 5,80
Cremoso al cioccolato* *Chocolate creamy** € 5,80
Coppa gelato *Ice cream cup* € 4,50
Ananas *Pineapple* € 5,00