

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
Aglianico Campania Mastroberardino IGT cl. 75	€ 21,00
Nero d'Avola Terre Forti IGT cl. 75	€ 21,00

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



RISTORANTE 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 precauzioni 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, increases the risk of food diseases. All the preparations are available with little or no salt.

M E N U



PROPOSTE DELLO CHEF *CHEF'S PROPOSAL*



Tagliere di antipasti misti con salumi, formaggi, sottaceti, verdure alla griglia e bruschetta € 16,50
Platter of mixed appetizers with cold cuts, cheese, pickles, grilled vegetables and bruschetta

Tagliere di antipasti misti di mare con crostini alle acciughe, insalata di mare*, frittelle di baccalà*, polpo e verdure alla griglia con salmone affumicato* € 16,50
Mixed seafood appetizers with anchovies canapes, seafood salad, cod fried dumplings, grilled octopus*, seared vegetables, and smoked salmon**

ANGOLO VEGETARIANO *VEGETARIAN CORNER*



Maxi insalatona con pomodorini, fagiolini, patate, lattuga radicchio, carote, finocchi, mais, olive, basilico e pane all'aglio € 8,50
Maxi salad with cherry tomatoes, string beans, potatoes, radicchio lettuce, carrots, fennel, corn, olives, basil and garlic bread

Caprese con bufala, pizza bianca all'origano, olive nere e melanzane tempura € 9,50
Caprese salad with buffalo mozzarella, plain pizza bread with oregano, black olives and aubergine tempura

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

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

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

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

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

PIATTI SENZA GLUTINE *GLUTEN FREE DISHES*



Ravioli tofu e spinaci* *Ravioli tofu and spinach** € 10,00

Lasagne* *Lasagna** € 9,00

Calamari ripieni* *Stuffed squid** € 10,00

Cotoletta di pollo con patatine* *Chicken cutlet with chips** € 10,00

Dessert* *Dessert** € 5,80

PIATTI PRINCIPALI *MAIN DISHES*



Spaghetti alla chitarra al pomodoro fresco, basilico e mozzarella di bufala € 13,50
Spaghetti "alla chitarra" pasta with fresh tomatoes, basil and buffalo mozzarella

Busiate al pesto genovese* con patate e fagiolini € 14,50
"Busiate" pasta in genovese Pesto with potatoes and string beans*

Calamarata ai frutti di mare con vongole*, cozze*, calamari* e gamberi* al cartoccio € 15,50
Baked "Calamarata" pasta with clams, mussels*, squid* and prawns**

Gamberoni* ai ferri con insalata di finocchi, agrumi, olive e cipolle rosse grigliate al balsamico € 24,50
Grilled prawns, fennel, citrus and olives salad with roasted onions in balsamic vinegar sauce*

Orata fresca ai ferri, patate al forno e zucchini scottati € 23,50
Grilled fresh sea bream, roasted potatoes and seared zucchini

Cheesburger di manzo* o pollo* 180g con verdure grigliate, patate fritte* e insalata mista € 16,50
Beef or chicken cheeseburger 180g with grilled vegetables, french fries* and mixed salad*

Bocconcini gratinati e ali di pollo* in salsa BBQ, con mais alla griglia e patatine fritte € 18,50
Chicken nuggets and wings in BBQ sauce, grilled corn and fries*

Lombata di manzo* 450g con osso, alla griglia, con patata al cartoccio, verdure grigliate e burro aromatico € 26,50
Grilled beef "T-Bone" steak 450g, with baked potato, grilled vegetables and aromatic butter*



DESSERT

Coppa Tiramisù* *Tiramisu* cup* € 5,80

Semifreddo agli agrumi di Sicilia* *Sicilian citrus creamy** € 5,80

Semifreddo al torroncino* *Nougat parfait** € 5,80

Crocante al pistacchio* *Pistachio crunchy** € 5,80

Creoso al cioccolato* *Chocolate creamy** € 5,80

Coppa gelato *Ice cream cup* € 4,50

Ananas *Pineapple* € 5,00