

# MENU RISTORANTE

Gentili Ospiti, qualora siate allergici o intolleranti a determinati alimenti, prima di effettuare l'ordine 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. Tutte 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 allergens contained in each plate. GNV take all possible precautions to ensure the perfect quality of food offered to its guests. Some foods (\*) can be frozen. These foods are defrosted with scrupulous procedures that do not alter the organoleptic qualities of the product. All the preparations are available with little or no salt.

## ANTIPASTI STARTERS

- Tagliere di salumi, formaggi, verdure alla griglia e bruschetta** € 18.00  
*Platter of cold cuts, cheeses, grilled vegetables and bruschetta*
- Pesce spada, tonno e salmone affumicati, crostini alle acciughe, verdure grigliate e bruschetta** € 18.00  
*Smoked swordfish, tuna and salmon\*, anchovy croutons, grilled vegetables and bruschetta*
- Caprese con bufala D.O.P. , pizza bianca all'origano, olive nere e caponata di melanzane** € 14.00  
*Caprese salad with buffalo D.O.P. mozzarella, plain pizza bread with oregano, black olives and aubergine "caponata" salad*
- Insalata di pomodorini, fagiolini\*, patate, radicchio, carote, finocchi, mais, olive, basilico e pane all'aglio** € 14.00  
*Salad of cherry tomatoes, green beans\*, potatoes, radicchio, carrots, fennel, corn, olives, basil and garlic bread*

## PIATTI PRINCIPALI MAIN DISHES

- Spaghetti alla chitarra al pomodoro fresco, basilico e mozzarella di bufala** € 14.50  
*Spaghetti pasta "alla chitarra" with fresh tomatoes, basil and buffalo mozzarella*
- "Trenette" al pesto genovese\* con patate e fagiolini\*** € 15.50  
*Linguine pasta in genoise Pesto\* sauce with potatoes and string beans\**
- Calamarata ai frutti di mare con vongole\*, cozze\*, calamari\* e gamberi\* al cartoccio** € 16.50  
*Baked "Calamarata" pasta with clams\*, mussels\*, squid\* and prawns\**
- Linguine agli scampi\* con pomodorini** € 17.50  
*Scampi\* linguine pasta with cherry tomatoes*
- Piccata di pollo\* al lime e pepe rosa con patate\* rustiche** € 17.50  
*Chicken\* piccata with lime, pink pepper and rustic potatoes\**
- Pesce spada\* e gamberoni\* alla griglia con insalata all'isolana** € 25.50  
*Grilled sword fish\* and prawns\* with sicilian orange, fennel and black olives salad*
- Orata fresca ai ferri, patate al forno e zucchini scottati** € 26.50  
*Grilled fresh sea bream, roasted potatoes and seared zucchini*
- Lombata di manzo\* 450g con osso, alla griglia, con patata al cartoccio e verdure grigliate** € 26.50  
*Grilled beef\* "T-Bone" steak 450g, with baked potato and grilled vegetables*

GNV  
SPECIAL

ITA-ENG / ESTATE 2023

## PIATTI SENZA GLUTINE *GLUTEN FREE DISHES*



Lasagne* <i>Lasagna*</i>	€ 9.00
Ravioli tofu e spinaci* <i>Ravioli tofu and spinach*</i>	€ 10.00
Paella alle verdure* <i>Vegetables paella*</i>	€ 10.00
Cotoletta di pollo con patatine* <i>Chicken cutlet with chips*</i>	€ 10.00
Dessert* <i>Dessert*</i>	€ 7.50

## DESSERT

Selezione Dessert* GNV <i>GNV Dessert* selection</i>	€ 6.50
Coppa gelato <i>Ice cream cup</i>	€ 4.50
Ananas <i>Pineapple</i>	€ 6.00

## BEVANDE *DRINKS*

### Caffè / *Coffee*

Caffè espresso <i>Espresso coffee</i>	€ 2,00
Cappuccino	€ 3,00
Tè e infusioni <i>Tea and infusions</i>	€ 3,50

### Acqua minerale / *Mineral water*

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

### Bibite / *Soft drinks*

Coca Cola cl. 33	€ 3,70
Coca Cola Zero cl.33	€ 3,70
Aranciata cl. 33	€ 3,70
Sprite cl. 33	€ 3,70
Estathé limone o pesca <i>Estathé lemon or peach</i> cl. 25	€ 3,20

### Birre / *Beers*

Peroni Gran Riserva cl. 50	€ 7,50
Peroni Gran Riserva puro malto cl. 50	€ 7,50
Peroni Gran Riserva Red cl. 50	€ 7,50
Peroni Gran Riserva Weiss cl. 50	€ 7,50

SERVIZIO / <i>COVER CHARGE</i>	€ 2,50
--------------------------------	--------

### Vini bianchi / *White Wines*

Anthilia Donnafugata IGP cl. 75	€ 20,00
Falaghina vigneti Bruma IGT cl. 75	€ 21,00
Gavi Broglia il Doge DOCG cl. 37,5	€ 12,00
Gavi Broglia il Doge DOCG cl. 75	€ 22,00
Vermentino E.Grigia Lunae DOC cl. 75	€ 23,00
Vermentino Le Giare DOC cl. 75	€ 23,00

### Vini rosati / *Rosé Wines*

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

### Vini rossi / *Red Wines*

Chianti Leonardo DOCG cl. 37,5	€ 11,00
Chianti Leonardo DOCG cl. 75	€ 20,00
Aglianico vigneti Bruma IGT cl. 75	€ 21,00
Nero d'Avola lo Scongiuro DOC cl. 75	€ 21,00
Dolcetto D'Alba Sordo DOC cl. 75	€ 22,00
Cannonau Nerosardo DOC cl. 75	€ 23,00

### Distillati e liquori / *Distillates & liqueurs*

Grappa cl. 4	€ 4,50
Cognac cl. 4	€ 4,50
Whisky Johnny Walker Red Label cl. 4	€ 5,00
Whisky Johnny Walker Black Label cl. 4	€ 6,00
Liquori dolci <i>Sweet liqueurs</i> cl. 4	€ 4,50