



Taglieri / Platters / Les Planches

- Tagliere con prosciutto crudo, salame Milano, prosciutto cotto, pecorino Gallura D.O.P, verdure grigliate e bruschetta*** **18.00**
Platter with raw ham, Milano salami, cooked ham, Gallura D.O.P. sheep cheese, grilled vegetables and bruschetta*
*Planche avec jambon cru, salami Milano, jambon cuit, pecorino Gallura DOP, légumes grillés et bruschetta**
- Tagliere con Mozzarella di Bufala D.O.P. 200gr, millefoglie di pomodoro, caponatina di verdure e pizza bianca** **16.00**
Platter with Mozzarella di Bufala D.O.P. 200gr, tomato millefeuille, vegetable caponatina and plain pizza
Planche avec 200 g de Mozzarella di Bufala DOP, millefeuille de tomates, caponata de légumes et pizza blanche à l'huile
- Tagliere di affumicati di mare (salmone*, pesce spada*, tonno*), verdure grigliate e bruschetta*** **23.00**
Platter with smoked seafood (salmon*, swordfish* and tuna*) grilled vegetables and bruschetta*
Planche avec fruits de mer fumés (saumon, espadon* et thon*), légumes grillés et bruschetta**

Primi piatti / First courses / Les Pâtes

- Spaghettoni con crema di pomodoro datterino al forno in doppia consistenza** **15.00**
Spaghettoni with baked date tomato cream
Spaghettoni à la crème de tomates datterino au four
- Calamarata su crema di zucchine alla scapece, calamaro* al profumo di limone** **17.00**
Calamarata on creamed courgettes alla scapece, lemon-scented squid*
Calamarata sur crème de courgettes façons scapece, calamars parfumés au citron*
- Risotto ai gamberi* in tartare agrumata, mantecato con stracciata di Mozzarella di Bufala D.O.P., cedro candito e lime** **19.00**
Risotto with citrus shrimp* tartare, whipped with stracciata di Mozzarella di Bufala D.O.P., candied citron and lime
Risotto avec tartare de crevettes aux agrumes, fouetté avec stracciata di Mozzarella di Bufala D.O.P., cédrat confit et citron vert*
- Tortiglioni all'amatriciana con battuto di filetto di manzo* e crumble di pecorino Gallura D.O.P.** **17.00**
Tortiglioni all'amatriciana with minced beef* fillet and Gallura D.O.P. pecorino crumble
Tortiglioni à l'Amatriciana avec filet de bœuf haché et crumble de pecorino Gallura D.O.P.*



Il Pesce / Fish / Le poisson

Grigliata mista di mare (pesce spada*, gamberone*, calamaro* all'orientale) Mixed seafood grill (swordfish *, prawn *, squid * oriental style) <i>Grillade de fruits de mer (espadon *, crevettes *, calamars * à l'orientale)</i>	28.00
Cuore di merluzzo* nordico su letto di scarola alla napoletana Boneless Atlantic cod* fillet with escarole neapolitan style <i>Cœur de morue* du Nord avec scarole à là napolitaine</i>	19.00
Orata fresca alla griglia con verdure grigliate, zucchine, melanzane, peperoni Grilled fresh sea bream with grilled vegetables, courgettes, aubergines, peppers <i>Daurade fraîche à la grille avec légumes grillés, courgettes, aubergines, poivrons</i>	26.00

Le Carni / Meat / Les Viandes



Piccata di petto di pollo* al lime e pepe rosa con patate al forno fresche Chicken* breast piccata with lime and pink pepper with fresh baked potatoes <i>Piccata de blanc de poulet * au citron vert et au poivre rose avec des pommes de terre fraîches au four</i>	19.00
Lombata di manzo T-Bone* 450gr con patate country* T-Bone steak * 450gr with country potatoes* <i>Steak d'aloiau de bœuf T-Bone * 450 g avec pommes de terre*</i>	28.00
Tagliata di filetto di Manzo*, millefoglie di patate al burro e rosmarino Chopped beef fillet*, potato millefeuille with butter and rosemary <i>Émincé de filet de bœuf *, millefeuille de pommes de terre au beurre et au romarin</i>	26.00
Burger Gourmet di Angus*, bun*, scamorza affumicata, pomodoro ramato al forno, cipolla rossa caramellata, insalatina, salsa BBQ, patate fresche al forno Angus* Gourmet Burger, bun*, smoked scamorza cheese, baked copper tomato, caramelised red onion, salad, BBQ sauce, fresh baked potatoes <i>Gourmet Angus* Burger, pain*, scamorza fumée, tomate cuivrée au four, oignon rouge caramélisé, salade, sauce BBQ, pommes de terre fraîches au four</i> Bacon* a richiesta / Bacon* on request / Bacon* sur demande	21.00



Le Insalate / Salads / Les Salades

Rustica - petto di pollo* al limone, misticanza, rucola, pomodorini datterini, bacon* croccante, scaglie di pecorino Gallura D.O.P.	14.00
<i>Rustica - lemon chicken* breast, mixed greens, rocket, cherry tomatoes, crispy bacon *, Gallura D.O.P. sheep cheese flakes</i>	
<i>Rustica - blanc de poulet * au citron, mesclun, roquette, tomates cerises datterini, bacon * croustillant, flocons de pecorino Gallura D.O.P.</i>	
Mare e terra – uovo sodo, tonno, alici, misticanza, peperoni arrosto, cetrioli, pomodorini datterini, cipolle rosse	14.00
<i>Sea and land - boiled egg, tuna, anchovies, mixed greens, roasted peppers, cucumbers, cherry tomatoes, red onions</i>	
<i>Mer et terre – oeuf dur, thon, anchois, mesclun, poivrons grillés, concombres, tomates cerises datterini, oignons rouges.</i>	
Light – misticanza, rucola, filangè di carote, cipolle rosse, rapanelli, pomodorini datterino	13.00
<i>Light - mixed greens, rocket, julienne carrots, red onions, radishes, cherry tomatoes</i>	
<i>Light – salade composée, roquette, carottes rapées, oignons rouges, radis, tomates dattes</i>	

I Contorni / Sides / Les Garnitures

Patate al forno fresche	6.00
<i>Fresh baked potatoes</i>	
<i>Pommes de terre fraîches au four</i>	
Patate fritte fresche	6.00
<i>Fresh fried potatoes</i>	
<i>Pommes de terre fraîches frites</i>	
Verdure grigliate	6.00
<i>Grilled vegetables</i>	
<i>Légumes grillés</i>	
Insalata verde	5.00
<i>Green salad</i>	
<i>Salade verte</i>	



Le Pizze / Les Pizzas

Marinara – pomodoro pelato, origano, aglio Marinara - peeled tomato, oregano, garlic <i>Marinara – tomates pelées, origan, ail</i>	14.00
Margherita – pomodoro pelato, mozzarella, basilico Margherita - peeled tomato, mozzarella, basil. <i>Margherita – tomates pelées, mozzarella, basilic</i>	14.00
Napoletana – pomodoro pelato, mozzarella, capperi, olive, acciughe, basilico Napoletana – peeled tomato, mozzarella, capers, olives, anchovies, basil <i>Napoletana – tomates pelées, mozzarella, câpres, olives, anchois, basilic</i>	15.00
Diavola – pomodoro pelato, mozzarella, salame piccante Diavola - peeled tomato, mozzarella, spicy salami <i>Diavola – tomates pelées, mozzarella, salami épicé</i>	15.00
Capricciosa – pomodoro pelato, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, olive, carciofini sott'olio Capricciosa - peeled tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, olives, artichokes in oil <i>Capricciosa – tomates pelées, mozzarella, jambon cuit, champignons, olives, artichauts à l'huile</i>	15.00
Calzone – mozzarella, prosciutto cotto, ricotta, funghi champignon Calzone - mozzarella , cooked ham, ricotta cheese, mushrooms <i>Calzone – mozzarella, jambon cuit, fromage ricotta, champignons</i>	15.00
4 Formaggi – mozzarella, gorgonzola, provola, emmenthal 4 Cheeses - mozzarella, gorgonzola, provola, emmental <i>4 Fromages – mozzarella, gorgonzola, provola, emmental</i>	15.00
4 Stagioni piccante – pomodoro pelato, mozzarella, funghi champignon, salame piccante, olive nere 4 Seasons spicy - peeled tomato, mozzarella, mushrooms, spicy salami, black olives <i>4 Saisons épicées – tomates pelées, mozzarella, champignons, salami épicé, olives noires</i>	15.00
Marino – pomodoro pelato, mozzarella, wurstel, patatine fritte* Marino - peeled tomato, mozzarella, hot dog, fries* <i>Marino – tomates pelées, mozzarella, saucisse de Francfort, frites</i>	15.00
Tonno - Pomodoro pelato, mozzarella, tonno sott'olio, cipolle rosse Tuna - Peeled tomatoes, mozzarella, tuna in oil, red onions <i>Thon – Tomates pelées, mozzarella, thon à l'huile, oignons rouges</i>	15.00
Ingredienti extra / Extra topping / Ingrédients supplémentaires	1.50



1 Dolci / Desserts / Les Desserts

Tortino al cioccolato dal cuore caldo* Molten chocolate cake * <i>Gâteau au chocolat au cœur chaud*</i>	7.00
Millefoglie con crema pasticcera* Millefeuille with custard* <i>Millefeuille avec crème pâtissière*</i>	7.00
Tiramisù*	7.00
Tartufo al pistacchio* Pistachio Truffle* <i>Truffe aux pistaches*</i>	7.00
Sorbetto al mandarino* Mandarin sorbet* <i>Sorbet à la mandarine*</i>	6.00
Coppa gelato (Richiedere i gusti al personale) Ice cream cup (Ask the staff for the flavours) <i>Coupe de crème glacée (demandez les parfums au personnel)</i>	6.00

La Frutta / Fruit / Les Fruits

Tagliata di frutta di stagione Sliced seasonal fruit <i>Fruits de saison en tranches</i>	6.00
Tagliata di frutta di stagione con gelato Sliced seasonal fruit with ice cream <i>Tranches de fruits de saison avec glace</i>	7.00
Ananas al naturale Plain pineapple <i>Ananas au naturel</i>	6.00



Bevande / Drinks / Boissons

ACQUA MINERALE / MINERAL WATER / EAU MINÉRALE

Minerale Naturale lt.1	3.70
Natural Mineral lt.1	
<i>Eau minérale naturelle lt.1</i>	
Minerale Frizzante lt.1	3.70
Sparkling mineral lt.1	
<i>Eau minérale pétillante lt.1</i>	

BIBITE / SOFT DRINKS / BOISSONS

Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite cl. 33	3.70
Aranciata / Lemonsoda / Chinotto cl. 33	3.70
Estathè limone / pesca cl. 25	3.20
Estathè lemon / peach cl. 25	
<i>Estathè citron / pêche cl. 25</i>	

BIRRE / BEERS / BIÈRES CL. 50

Peroni Gran Riserva	7.50
Peroni Gran Riserva Puro Malto	7.50
Peroni Gran Riserva Red	7.50
Peroni Gran Riserva Weiss	7.50

VINI BIANCHI / WHITE WINES / VINS BLANCS

Anthilia DOC Sicilia cl. 75	21.00
Falanghina IGP Vigneti di Bruma cl. 75	21.00
Gavi Broglia il Doge DOCG cl 75	22.00
Gavi Broglia il Doge DOCG cl 37,5	14.00
Vermentino Etichetta Grigia Lunae D.O.C. cl.75	25.00
Prosecco Valdo D.O.C. cl75	16.00

VINI ROSATI / ROSÈ WINES / VINS ROSÉS

Bardolino Chiaretto Pasqua D.O.C. cl 75	22.00
Bardolino Chiaretto Pasqua cl 35,5	13.00



VINI ROSSI / RED WINES / VINS ROUGES

Chianti Leonardo DOCG cl. 75	25.00
Chianti Leonardo DOCG cl. 37,5	15.00
Aglianico Vigneti Bruma IGT. cl. 75	22.00
Dolcetto D'Alba Sordo DOC cl. 75	25.00
Nero D'Avola Lo Scongiuro DOC cl. 75	23.00

CAFFETTERIA

Caffè espresso	2.50
Cappuccino	3.50
Tè e infusi	3.50
Tea and infusions	
<i>Thé et infusions</i>	

DISTILLATI E LIQUORI / DISTILLATES & LIQUEURS / ALCOOLS ET LIQUEURS

Amari e Liquori cl. 4	4.50
Bitters and Liqueurs	
<i>Amers et liqueurs</i>	
Cognac cl. 4	4.50
Grappa (bianca / barricata) cl. 4	4.50
Grappa (white / barrelled)	
<i>Grappa (blanche / en barrique)</i>	
Whisky J. Walker Red cl. 4	5.00
Whisky J. Walker Black cl. 4	6.00

Servizio / Service / Service	2.50
------------------------------	------



Senza Glutine / Gluten-Free / Sans Gluten

Serviti in confezione monoporzione da scaldare in microonde

Served in a single-portion package to be heated in the microwave

Servi dans un emballage à portion unique à réchauffer au micro-ondes

Lasagna* Lasagna* <i>Lasagnes*</i>	9.00
Ravioli tofu e spinaci* Ravioli tofu and spinach* <i>Ravioli tofu et épinards*</i>	10.00
Risotto alla Marinara* Risotto marinara* <i>Risotto à la marinade*</i>	10.00
Calamari Ripieni* Stuffed squid* <i>Encornets farcis*</i>	10.00
Arrosto di tacchino con patate* Turkey roast with potatoes* <i>Dinde rôtie et pommes de terre*</i>	10.00
Parmigiana di melanzane* Aubergine parmigiana* <i>Aubergine parmigiana*</i>	10.00
Pizza Margherita*	10.00
Tiramisù S/G*	5.00



**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 beings 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

*Chers clients, si vous êtes allergique ou intolérant à certains aliments, veuillez en informer le maître d'hôtel avant de passer votre commande. Il vous fournira une liste complète de tous les allergènes contenus dans chaque plat.
GNV prend toutes les précautions possibles pour assurer la parfaite qualité des aliments proposés à ses hôtes.
Certains aliments (*) peuvent être congelés à l'origine. Ces aliments sont décongelés en observant des procédures minutieuses qui laissent intactes les qualités organoleptiques du produit.
Toutes les préparations sont disponibles avec peu ou pas de sel.*