



## Burgers & Steak

<b>Burger Gourmet di Angus*</b> , bun*, scamorza affumicata, pomodoro ramato al forno, cipolla rossa caramellata, insalatina, salsa BBQ, patate fresche al forno (Bacon* a richiesta)	<b>21.00</b>
<i>Angus* Gourmet Burger, bun*, smoked scamorza cheese, baked copper tomato, caramelised red onion, salad, BBQ sauce, fresh baked potatoes (bacon* on request)</i>	
<i>Gourmet Angus* Burger, pain*, scamorza fumée, tomate cuivrée au four, oignon rouge caramélisé, salade, sauce BBQ, pommes de terre fraîches au four (bacon* sur demande)</i>	
<b>Burger di Angus*</b> , bun*, emmental, bacon* croccante, pomodoro, insalata, salsa barbecue	<b>19.00</b>
<i>Angus* burger, bun*, emmental, crispy bacon*, tomato, salad, barbecue sauce</i>	
<i>Burger de Angus*, pain*, emmental, bacon* croustillant, tomate, salade, sauce barbecue</i>	
<b>Burger di Angus*</b> , bun*, emmental, insalata, pomodoro, cetriolini sott'aceto e maionese	<b>19.00</b>
<i>Angus* burger, bun*, emmental, salad, tomato, pickles and mayonnaise</i>	
<i>Burger de Angus*, pain*, emmental, salade, tomate, concombres marinés et mayonnaise</i>	
<b>Lombata di Manzo* 400gr con mix di verdure grigliate e patate country* al burro</b>	<b>28.00</b>
<i>Tenderloin 400gr* with grilled vegetable mix and Country potatoes* with butter</i>	
<i>Longe de boeuf 400 g* avec un mélange de légumes grillés et su pommes de terre* au beurre</i>	
<b>Controfiletto di Manzo* 400gr con mix di verdure grigliate e patate country* al burro</b>	<b>28.00</b>
<i>Sirloin 400gr* with grilled vegetable mix and Country potatoes* with butter</i>	
<i>Contre-filet de bœuf 400 g* avec un mélange de légumes grillés et des pommes de terre* au beurre</i>	
<b>Cotoletta di maiale* in doppia panatura con rucola e pomodorini confit</b>	<b>21.00</b>
<i>Double-breaded pork* chop with rocket and confit cherry tomatoes</i>	
<i>Côtelette de porc* double panée à la roquette et tomates cerises confites</i>	

## Taglieri / Platters / Les Planches

<b>Tagliere con prosciutto crudo, salame Milano, prosciutto cotto, Pecorino Gallura D.O.P., verdure grigliate e bruschetta*</b>	<b>18.00</b>
<i>Platter with raw ham, Milano salami, cooked ham, Gallura D.O.P. sheep cheese, grilled vegetables and bruschetta*</i>	
<i>Planche avec jambon cru, salami Milano, jambon cuit, pecorino sardo, légumes grillés et bruschetta*</i>	
<b>Tagliere con Mozzarella di Bufala D.O.P. 200gr, millefoglie di pomodoro, caponatina di verdure e pizza bianca</b>	<b>16.00</b>
<i>Platter with Mozzarella di Bufala D.O.P. 200gr, tomato millefeuille, vegetable caponatina and plain pizza</i>	
<i>Planche avec Mozzarella di Bufala D.O.P. 200 g, millefeuille de tomates, caponata de légumes et pizza blanche à l'huile</i>	



## Le Pizze / Les Pizzas

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



## *Contorni / Sides / Les Garnitures*

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

## *Bevande / Drinks / Boissons*

### **ACQUA MINERALE / MINERAL WATER / EAU MINÉRALE**

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

### **BIBITE / SOFT DRINKS / BOISSONS**

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

### **BIRRE / BEERS / BIÈRES CL. 50**

<b>Peroni Gran Riserva</b>	7.50
<b>Peroni Gran Riserva Puro Malto</b>	7.50
<b>Peroni Gran Riserva Red</b>	7.50
<b>Peroni Gran Riserva Weiss</b>	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. cl.75	16.00

#### VINI ROSATI / ROSÈ WINES / VINS ROSÉS

Bardolino Chiaretto Pasqua D.O.C. cl 75	22.00
Bardolino Chiaretto Pasqua D.O.C 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

#### DISTILLATI E LIQUORI / DISTILLATES & LIQUEURS / ALCOOLS ET LIQUEURS

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

<b>Servizio / Service / Service</b>	<b>2.50</b>
-------------------------------------	-------------



## 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

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