

MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

Cucinare suppone una testa leggera, uno spirito generoso e un cuore largo.

Cooking supposes a light head, generous spirit, and a wide heart.

B. Gaugin

Culatello con insalatina di fichi secchi e fiocchi di bufala

Salad of Culatello ham served with dried figs and flakes of buffalo mozzarella

1-8

€ 18.00

Ravioli di patate fatti in casa in salsa tonno e olive taggiasche

Potato Ravioli in a fine tuna fish sauce and Taggiasca olives

1-9-10-13

€ 19.00

Tagliata di bufala alla griglia con mosto d'uva e parmigiana di zucchine

Grilled Buffalo Rib-Eye steak with cooked grape must, zucchini Parmigiana

1-8-9-13

€ 32.00

Degustazione di formaggi del fattore serviti con pane alle noci e dolci contrasti

Selection of farm cheese served with walnut bread and jams

1-8

€ 15.00

€ 65.00



Bottiglia/Bottle

Chardonnay S.Michael € 30.00

La Veranda

#tasteofghmresort

LA CARTA DEI FORMAGGI

CHEESE SELECTION

1-8

La nostra carta dei formaggi è composta da etichette scelte e selezionate tra le più interessanti specialità casearie italiane ed europee.

Vi proponiamo di scegliere il percorso che più vi incuriosisce e di lasciarvi poi accompagnare dalle suggestioni infinite che solo i formaggi sanno donare: sono tutti confezionati con soli tre ingredienti (latte, sale e caglio), tutto il resto lo fa la storia dell'uomo.

Our cheese menu is composed by about two dozen different types selected among the most interesting Italian and European dairy specialities.

We suggest a selection based on the route which most piques your curiosity, and to allow yourself to be accompanied by the infinite pleasure which only cheeses can give: they are all made with only three ingredients (milk, salt and rennet), history adding all the rest.

NELLA STORIA... / IN HISTORY...

*Brie- Francia
Emmental –Svizzera
Feta- Grecia*

€ 18.00

FERMATA OBBLIGATORIA/ MANDATORY STOP

*Taleggio – Lombardia
Parmigiano – Emilia Romagna
Gorgonzola DOP – Piemonte*

€ 18.00

...E NELLA GEOGRAFIA/ ...AND IN GEOGRAPHY

*Pecorino Romano-Lazio
Caciotta di Pienza-Toscana
Crescenza-Lombardia
Stracciatella pugliese
Tofu-Cina*

€ 20.00

Serviti con focaccia calda, marmellate e mieli del fattore
Served with hot flat bread and farm's Jam and honey

SALUMERIA

Tagliere di coppa, mortadella, salame strolghino, San Daniele, Lardo di Colonnata
*Platter of coppa ,mortadella, strolghino dry sausage ,cured ham San
Daniele, Colonnata bacon*
€ 21.00

Tagliere di culatello, coppa, salame strolghino, lardo di colonnata
Platter of white pork Culatello ,coppa , strolghino dry sausage ,lardo alto
€ 19.00

Coppa Piacentina
€ 15.00

Prosciutto San Daniele
Cured ham prosciutto San Daniele
€ 15.00

Prosciutto di Cinta Senese
Cured ham prosciutto Cinta Senese
€ 17.00

Bresaola
€ 15.00

Culatello con un bicchiere di Vino Rossese Riviera Ligure Di Ponente
Vitis Colledora
Culatello platter with a glass of Rossese Wine Riviera Ligure Di Ponente
Vitis Colledora
€ 24.00

Pata Negra Jamón Ibérico de Bellota Emperador
€ 28.00

La Veranda

#GHM2018

PER COMINCIARE... / STARTERS

Insalata di mare con patate e cipollotto° <i>Seafood salad with potatoes and scallions</i> 1-10-11-12	€ 26.00
Tartare di salmone con crostini di pane° <i>Salmon tartare with bread croutons</i> 1-12	€ 22,00
Delizia di polpo tiepida con patate prezzemolate° <i>Warm Octopus salad with parsley potatoes</i> 1-12	€ 18,00
Salmone affumicato Norvegese con rucola, mela verde e lime° <i>Norwegian Smoked Salmon with rocket, green apple and lime</i> 10	€ 16.00
Tartare di manzo con crema al pepe nero <i>Beef Tartare with black pepper cream</i>	€ 38.00
Burrata con insalatina di datterini e pesto ligure <i>Burrata with datterini tomatoes and typical Ligurian pesto</i> 6-8	€ 18,00
Vitello Tonnato <i>Veal with Tuna fish sauce</i> 9-10-13	€ 18.00
Insalata di Quinoa °  Uva, limone, rughetta, caviale di ortaggi, vinaigrette di Cassis e gamberi <i>Quinoa Salad</i> <i>Grapes ,lemon, rocket, caviar of Vegetables, Cassis vinaigrette and shrimps</i> 1-11	€ 19,00

ZUPPE E PASTA/ SOUPS AND PASTA

Tradizionale Minestrone di verdure  <i>Traditional Vegetables Minestrone Soup</i> 1-13	€ 16.00
Crema di patate e porri <i>Traditional Potatoes and Leek cream</i> 1	€ 18.00
Pansotti di spigola° di nostra produzione con asparagi e pomodoro  <i>Italian home made sea bass Pansotti with asparagus and tomato</i> 1-8-9-10-11-13	€ 21.00
Gnocchi con gorgonzola e noci  <i>Gnocchi with gorgonzola and nuts</i> 1-8-9-6	€ 20.00
Risotto con vongole veraci e zucchine ° <i>Rice with claims and Traditional Ligurian zucchini</i> 1-12	€ 26.00
Rigatoni con guanciale di Amatrice e scaglie di pecorino Romano <i>Rigatoni with Amatrice traditional "guanciale" and Pecorino Roman cheese flakes</i> 1-8-13	€ 19.00

Millefoglie di pasta all'uovo con ragù alla Bolognese <i>Traditional Emilian Lasagnette with Bolognese ragu'</i> 1-8-9-13	€ 18.00
Tonnarelli all'uovo fatti in casa con gamberi di Sanremo, pecorino romano e menta selvatica° <i>Homemade tonnarelli with Sanremo prawns, pecorino romano and wild mint</i> 8-9-11	€ 28.00
Lo Spaghettone di Gragnano con pomodoro fresco e basilico 🍳 <i>Fresh Gragnano spaghetti pasta with fresh tomato and basil</i> 1-13	€ 19.00
Raviolino di bufala fatto in casa con dadolata di pomodori datterino e basilico di riviera 🍳 <i>Home made raviolo pasta with Buffalo mozzarella cheese, fresh tomato and basil</i> 1-8-9-13	€ 18.00
Pennette alla farina di kamut spadellate con vongole, bottarga di tonno ed emulsione di aglio, olio e peperoncino° <i>Kamut pennette, sautéed with clams, tuna roe, emulsion of olive oil, garlic and chill</i> 1-10-12	€ 25.00

MARE / SEA

Gran piatto di fritto misto di pesce con farina di riso (per due persone) ° <i>Big fish dish fried in rice flour (for two persons)</i> 1-2-10-11	€ 60.00
Rombo in crosta di patate e porri con sformatino di riso basmati° <i>Turbot in potatoes and leek crust with Basmati rice cake</i> 1-9-10-13	€ 23.00
Orata alla ligure in guazzetto con capperi, olive taggiasche e pomodori° <i>Sea Bream in Ligurian Style with capers, Taggia olives and tomato</i> 🍳 1-10-13	€ 25.00
Spigola al sale con patate prezzemolate° (per 2 persone) <i>Sea Bass in salt crust with parsley potatoes(for 2 persons)</i> 1	€ 65.00

La Veranda

#tasteofghmresort

TERRA / EARTH

Cotoletta di vitello alla milanese con pomodorini datterini e rughetta
*"Milanese" style Veal escalope with fresh Datterini tomatoes
and rocket salad* € 20.00

1-2-9

Ossobuco alla milanese € 20.00
Ossobuco Milanese style

1-13

Filetto di manzo al pepe verde con parmigiana di zucchine e patate
novelle al timo € 30.00
*Beef fillet medallions in green pepper sauce with zucchine parmigiana
and thyme potatoes*

1-8-13

GRIGLIA / GRILLS

Tagliata di Manzo con rucola e Parmigiano € 24.00
Sliced grilled beef with with rucola and Parmesan cheese

8

Doppio filetto di manzo con padellotto di verdure € 65.00
e patate al sale con salsa bernese (per 2 persone)
*Double beef fillet with vegetable casserole,
salted potatoes and Bernese sauce (for 2 persons)*

1

Branzino alla griglia con verdure alla griglia ° € 25,00
Grilled Sea bass with grilled vegetables

10

Gamberi di Sanremo al curry con tortino ai tre risi ° € 38,00
Sanremo shrimps with curry sauce and three rice cake

1-8-11-13

10

Gamberi al cognac con insalata di crescione e foglie di pomodoro ° € 38.00
Cognac shrimps with watercress salad and tomato leaf

11

Grigliata di pesce del mediterraneo ° € 38,00
Mixed Grilled Mediterranean Fish

10-11-12



Suggerito dallo Chef /Chef suggestions

° Il prodotto potrebbe essere refrigerato , congelato o surgelato

° The product may be refrigerated, frozen or deep-frozen

La Veranda

Il pesce crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg CE 853/04)
All fish served raw has been subject to blast chilling (reg CE 853/04)

Gentile Ospite,
in base al
nuovo regolamento
EU 1169/2011
(informazioni alimentari
al consumatore),
se siete affetti da allergie
o avete necessità
dietetiche particolari
e gradite conoscere
gli ingredienti utilizzati
trovate qui l'indicazione
dei possibili allergeni
presenti nelle proposte
dei nostri menu.
Chi avesse particolari
esigenze può rivolgersi
al responsabile.

*Dear Guest,
according to the new
EU Regulation 1169/2011
(food information to
consumers), if you suffer
from allergies, and you
would like to or have
special dietary needs, and
you would like to know
the ingredients used,
here is an indication of
possible allergens in the
proposals of our menu.*

#TASTEOFGHMRESORT

Legenda allergeni Allergens legend

- | | | | |
|---|------------------------------|--|---|
|  | 1 Glutine
Gluten |  | 8 Latte
Milk |
|  | 2 Arachidi
Peanuts |  | 9 Uova
Eggs |
|  | 3 Soia
Soy |  | 10 Pesce
Fish |
|  | 4 Sesamo
Sesame |  | 11 Crostacei
Crustaceans |
|  | 5 Senape
Mustard |  | 12 Molluschi
Mollusc |
|  | 6 Noci
Nuts |  | 13 Sedano
Celery |
|  | 7 Lupini
Lupins |  | 14 Anidride solforosa
Sulphur dioxide |
|  | Vegetariano
Vegetarian |  | Scelta salutare
Healthy option |

La Veranda