

I VIAGGI NEL GUSTO... *TRAVELS IN TASTE...*



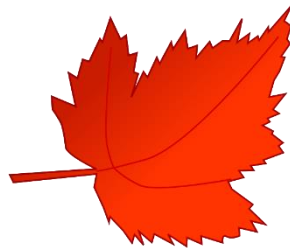
SUA MAESTA' IL PORCINO HIS MAJESTY THE PORCINO



#tasteofghmresort

Porcino è il nome comune di alcune specie di funghi del genere *Boletus*, spesso attribuito, anche come denominazione merceologica, a quattro specie di boleti facenti capo al *Boletus edulis* e aventi caratteristiche morfologiche e organolettiche vagamente simili. Qualche micologo è arrivato a farne dodici specie diverse, discriminando a seconda degli ambienti di nascita, gli alberi simbiotici, i caratteri microscopici e macroscopici (forma, colorazione e proporzioni del corpo fruttifero). Si trova soprattutto nei boschi di querce e di castagno della pianura, e nelle faggete e abetaie di alta montagna. Si tratta di funghi simbiotici, gregari, che possono svilupparsi in gruppi di molti esemplari. Di solito nascono tra maggio e giugno, e diventano visibili nel bosco già ad agosto (se la stagione prevede le giuste piogge), anche se è tra settembre e ottobre che la loro presenza è all'apice. Gli antichi Romani chiamavano questi funghi *Suillus* per il loro aspetto generalmente tozzo e massiccio, e il termine porcino ne è l'esatta traduzione. Possono raggiungere facilmente grandi dimensioni: sono frequenti ritrovamenti di esemplari di peso superiore a uno o due chilogrammi.

Porcino is the common name of some species of mushrooms of the genus Boletus, often attributed, also as a product denomination, to four species of boletus belonging to Boletus edulis and having vaguely similar morphological and organoleptic characteristics. Some mycologists have come to make twelve different species, discriminating the symbiotic trees, the microscopic and macroscopic characters (shape, color and proportions of the fruiting body) according to the environments of birth. It is found mainly in the oak and chestnut woods of the plain, and in the beech and fir forests of the high mountains. These are symbiotic, gregarious fungi, which can develop in groups of many specimens. Usually they are born between May and June, and become visible in the woods as early as August (if the season foresees the right rains), even if it is between September and October that their presence is at its peak. The ancient Romans called these mushrooms Suillus for their generally stocky and massive appearance, and the term porcino is the exact translation. They can easily reach large sizes: specimens weighing more than one or two kilograms are frequent.



UN PERFETTO ABBINAMENTO... A PERFECT MATCH....

GRIGNOLINO PIO CESARE € 40.00

*Che a grazie alla Sua leggerezza accompagna il gusto delicato dei Porcini senza sovrastarlo
Which thanks to its lightness accompanies the delicate taste of Porcini without overpowering it*

SAUVIGNON JERMAN € 40.00

*Se preferite un vino bianco i toni erbacei del Sauvignon friulano vi daranno la spinta di freschezza
che serve mantenendo la giusta delicatezza*

*If you prefer a white wine, the herbaceous tones of Friulian Sauvignon will give you the boost of
freshness you need while maintaining the right delicacy*



PER COMINCIARE... / STARTERS

Delizia di Mare con Scampi, Pompelmo e Arance° <i>Sea Delight with Prawns, Grapefruit and Oranges</i> 11	€ 26.00
Seppie, Carote e Sedano con emulsione di olio, limone e pepe° <i>Cutlefish, carrots and Celery with olive oil, lime and pepper emulsion</i> 1-12-13	€ 26,00
Tartare di salmone con crostini di pane° <i>Salmon tartare with bread croutons</i> 1-10	€ 25,00
Tartare di tonno con avocado e salsa di soia° <i>Tuna fish tartare with avocado and soya sauce</i> 1-10	€ 38,00
Tartare di manzo Tradizionale con cipolla, aglio, acciughe,capperi,tuorlo d'uovo,cetriolini° <i>Traditional beef tartare with onion, garlic, anchovies, capers, egg yolk, gherkins °</i> 1-8-9-10	€ 38.00
Delizia di polpo tiepida con patate prezzemolate° <i>Warm Octopus salad with parsley potatoes</i> 1-12	€ 21,00
Vitello Tonnato <i>Veal wit Tuna Fish Sauce</i> 9-10-13	€ 21,00
Burrata D'Andria con emincé di Datterino e Pesto Ligure <i>Andria Burrata with emincé of Datterino and Ligurian Pesto</i> 6-8	€ 22,00
Culatello con Insalatina di Fichi secchi e Fiocchi di Bufala Campana <i>Culatello with dried figs salad and buffalo flakes from Campania</i> 8	€ 24,00

LA PINSA ROMANA (IMPASTO A 72 ORE CON FARINE SELEZIONATE DI SOIA, FRUMENTO E RISO)

OUR ROMAN PINSAs (72 HOURS RISE PINSAs DOUGH OF SELECTED SOYBEAN, WHEAT AND RICE FLOURS)

Pinsa con Pata Negra Jamón Ibérico de Bellota Emperador
Pinsa with Pata Negra Jamón Ibérico de Bellota Emperador

1

€ 30.00

Pinsa Cacio e Pepe

Traditional Roman Pinsa Caccio e Pepe

1-8

€ 19.00

Pinsa Regina Margherita con Mozzarella di Bufala Crudo

Pinsa Regina Margherita with raw Buffalo Mozzarella

1-2-8

€ 19.00



La Veranda



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 specialties.

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

€ 21.00

FERMATA OBBLIGATORIA/ MANDATORY STOP

Taleggio – Lombardia Parmigiano – Emilia Romagna Gorgonzola DOP – Piemonte

€ 21.00

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

€ 16.00

Prosciutto San Daniele

Cured ham prosciutto San Daniele

€ 16.00

Bresaola

€ 16.00

Pata Negra Jamòn Ibérico de Bellota Emperador

€ 28.00

RISOTTO

Risotto agli Scampi° € 35.00
Prawns Risotto

11

ZUPPE E PASTA/ SOUPS AND PASTA

Zuppa di Verdure € 19.00
Vegetables Soup

1-13

Zuppa di Fagioli con Maltagliati alle Erbe € 21.00
Bean Soup with Herb Maltagliati



1-9-13

Crema di Zucchine con Polpa di Granchio ° € 19.00
Zucchini Cream with Crab Meat

11

Paccheri di Gragnano alla Sorrentina con Mozzarella di Bufala € 23.00
Paccheri di Gragnano alla Sorrentina with buffalo mozzarella

1-8

Ravioli del Plin con Burro d'Échiré e Salvia frita € 24.00
Ravioli del Plin with Échiré butter and fried sage

1-8-9-13

Fettuccine fatte in Casa con Funghi Porcini € 24.00
Home-Made Fettuccine with Porcini Mushrooms



1-9

Spaghettoni Quadrati de Cecco con Gamberi,
Pachino e Granella di Lime 🍷° € 24.00
Square Spaghetti de Cecco with Shrimps, Pachino and Lime Grains

1-11

Tagliolini all'Astice° € 39.00
Tagliolini pasta with Lobster

1-11

Linguine con Vongole e Bottarga di Tonno° 🍷 € 28.00
Linguine with Clams and Tuna Bottarga

1-10-12

TONNARELLI: TONNARELLI PASTA: € 23.00

GRICIA

GRICIA

CARBONARA

CARBONARA

AMATRICIANA

AMATRICIANA

CACIO E PEPE

CACIO E PEPE



1-8-9

Per i clienti che hanno la Stay and Dine PROMO, il menù a tre portate prevede:
un antipasto, un primo od un secondo ed un dessert

For customers who have the Stay and Dine PROMO, the three-course menu includes:
an appetizer, a first course or a second course and a dessert

La Veranda

#GHM2021

MARE / SEA

Classica frittura di calamari del Mar Mediterraneo° <i>Classic fried squid from the Mediterranean Sea</i> 1-2-10-11-12	€ 31.00
Rombo al forno alle erbe su letto di patate con pomodorini ° (per 2 persone) <i>Baked turbot with herbs on a bed of potatoes with cherry tomatoes °</i> <i>(for 2 people)</i> 10	€ 75.00
Gamberi di Sanremo al Cognac con tortino di riso° <i>Sanremo prawns in Cognac sauce with rice cake</i> 11	€ 39.00
Branzino al sale con patate prezzemolate° (per 2 persone) <i>Sea Bass in salt crust with parsley potatoes (for 2 persons)</i> 10	€ 75.00
Pescato del Giorno <i>Daily catch</i> 10	€ 32.00

TERRA / EARTH

Tradizionale "Orecchio" d'Elefante alla milanese <i>"Milanese" style Veal escalope</i> 1-2-9	€ 30.00
Filetto di manzo Argentino bardato al Lardo di Colonnata <i>Argentine beef fillet dressed with Lardo di Colonnata</i>	€ 30.00
Bocconcini di pollo al curry con tortino di riso basmati <i>Chicken nuggets with curry sauce and three rice cake</i> 1-8-11-13	€ 28.00
Doppio filetto di manzo con padellotto di verdure e patate al sale con salsa bernese (per 2 persone) <i>Double beef fillet with vegetable casserole, salted potatoes and Bernese sauce (for 2 persons)</i> 1	€ 75.00

CONTORNI / SIDE

La Patata: a purè oppure frita oppure ripassata in padella con olio Ligure
The Potato: mashed, fried, sautéed in a pan with Ligurian oil

€ 12.00

Tenera insalatina di Campo con pomodorini ciliegino, Julienne di Finocchi e Carote
Tender field salad with cherry tomatoes, fennel Julienne and carrots

€ 12.00

Gran Piatto di verdure al vapore o grigliate

Great dish of steamed vegetables or grilled 

€ 12.00

#TASTEOFGHM2021

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)



SUGGERITO DALLO CHEF /CHEF SUGGESTIONS

° IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE REFRIGERATO , CONGELATO O SURGELATO

° THE PRODUCT MAY BE REFRIGERATED, FROZEN OR DEEP-FROZEN

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

LaVeranda