



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

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

B. G. Anguin

La Veranda

#tasteofghmresort



#SALAD BAR

MENU:

€ 26.00



VITAMINA C

Tenera insalatina di campo con arancio, pompelmo, peperone, caprino e olive taggiasche

Tender field salad with orange, grapefruit, pepper, goat cheese and Taggiasca olives

8



IDRATANTE

Cetrioli, yogurt, melone ,rapa rossa, insalata iceberg e pomodoro datterino

Cucumbers, yogurt, melon, beetroot, iceberg salad and datterino tomatoes

5-8-13



GRECA

Insalata Greca con Cetrioli, Peperoni e Feta Epiros

Greek Salad with Cucumbers, Peppers and Feta Epiros

8



GHM

Misticanza, avocado, arancia, tonno, cipolla di Tropea°

Mixed salad, avocado, orange, tuna, Tropea onion

10



#GHMHEALTHYCHOICE

Per cominciare... / Starters

Delizia di Mare con Scampi crudi, Pompelmo e Arance° <i>Sea Delight raw Prawns, Grapefruit and Oranges</i>	€ 31,00
11	
Tradizionale polpo tiepido di riviera con patate prezzemolate° <i>Warm Riviera Octopus salad with parsley potatoes</i>	€ 26,00
12-13	
Burrata D'Andria con emincé di datterino e Pesto Ligure <i>Andria Burrata with emincé of datterino and Ligurian Pesto</i>	€ 25,00
2-6-8	
Caprese rivisitata con mozzarella di bufala campana, pomodoro ciliegino, rucola e crudo San Daniele <i>Caprese revisited with Campania buffalo mozzarella, cherry tomato, rocket and raw San Daniele</i>	€ 28,00
8	
Tenero spinacino, avocado, noci e pomodori cuor di bue <i>Tender spinach, avocado, walnuts and cuor di bue tomatoes</i>	€ 26,00
6	
Culatello di Zibello con bottarga di fichi e mousse di caprino <i>Culatello di Zibello with fig bottarga and goat cheese mousse</i>	€ 27,00
8	
Cozze a la coque' con crema di pecorino, dadolata di peperoni e prezzemolo fritto <i>Mussels with pecorino cream and fried parsley with diced peppers</i>	€ 25,00
2-8-12	



VEGAN

CRUDO DI MARE: LA TARTARE

Tartare di salmone con dadolini di avocado° e pane Carasau <i>Salmon tartare with avocado slices and Carasau bread</i>	€ 38,00
1-10	
Tartare di tonno con mango e granella di pistacchio° <i>Tuna fish tartare with mango and pistaccio croutons</i>	€ 39,00
2-6-10	
Tartare di ricciola con agrumi sorrentini° <i>Amberjack fish tartare with Sorrento Citrus fruits</i>	€ 39,00
10	
Trilogia di tartare di salmone, tonno e ricciola° <i>Trilogy of Salmon, tuna and amberjack tartare</i>	€ 46,00
1-2-6-10	

La pizzotta del Ghm



Pata Negra Jamòn Ibérico de Bellota Emperador e mozzarella di bufala
Pata Negra Jamòn Ibérico de Bellota Emperador and mozzarella cheese

1-2-3-5-8

€ 35,00



Cacio e Pepe alla romana

Traditional Roman Pizza Cacio e Pepe

1-2-3-5-8

€ 24,00

LaVeranda

Classica con pomodoro San Marzano Dop, pomodorino Datterino rosso e giallo, fior di latte campano, basilico, olio Evo

Classica with San Marzano Dop tomato, red and yellow Datterino tomato, fior di latte from Campania, basil, extra virgin olive oil

1-2-3-5-8-13

€ 23,00

Marinara: pomodoro San Marzano Dop, aglio rosso, origano, olio Evo

Marinara: San Marzano Dop tomato, red garlic, oregano, extra virgin olive oil

1-2-3-5

VEGAN

€ 24.00



Norcineria:

Formaggi & Salumi / *Salami & Cheese*

« *classici nella geografia... / In geography... The Classic*

Brie - Francia Emmental –Svizzera Feta- Grecia-Caciotta di Siena -Toscana

8

€ 25.00

Passeggiata italiana/ An Italian Tour

Taleggio – Lombardia Parmigiano – Emilia Romagna Gorgonzola DOP – Piemonte

8

€ 25.00

Serviti con focaccia calda, marmellate e mieli del fattore

Served with hot flat bread and farm's Jam and honey

1-2-3-5

Tagliere di Coppa, Mortadella, Salame strolghino, San Daniele, Lardo di Colonnata
Platter of Coppa ,Mortadella, Strolghino Salami ,Raw Ham San Daniele, Colonnata bacon

6

€ 26.00

Tagliere di Culatello, Coppa, Salame strolghino, Lardo di colonnata
Platter of white pork Culatello ,Coppa ,Strolghino dry sausage , Colonnata bacon

€ 25.00

La Veranda

Prosciutto San Daniele

Cured ham Prosciutto San Daniele

€ 21.00

Bresaola Punta D'Anca

€ 21.00

Pata Negra Jamòn Ibérico de Bellota Emperador

€ 31.00

Risotto

Risotto agli Scampi°

Prawns Risotto

€ 35.00

8-11-13-14

**Per i clienti che hanno la Perfect Stay Dine PROMO o Lo Spa Cuisine Menu,
il menù a tre portate prevede: un antipasto, un primo od un secondo ed un dessert**

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

Zuppe e Pasta/ Soups and Pasta

- Tradizionale Minestrone di verdure  € 23.00
Vegetable soup 1-13
- Saute' di cozze e vongole con crostone all'aglio € 35.00
Sauteed mussels ,clams and garlic toast 10-11-12-13-14
- Crema di zucchini  o con polpa di granchio € 27.00
Zucchini cream or with crabmet 1-11-13-14
- Trofie al Pesto di Pra con patate e fagiolini alla Ligure € 28.00
Trofie al Pesto di Pra with potatoes and Ligurian green beans 1-2-6-8-9-13
- Linguine all'Astice° con ristretto di bisque € 39.00
Linguine pasta with Lobster with bisque sauce 1-11-13-14
- Tagliolini fatti in casa con gamberi, zucchini, menta e pecorino Romano° € 29.00
Homemade tagliolini with shrimp, zucchini, mint and pecorino romano 1-8-9-11-13-14
- Spaghettoni Quadrati con Vongole e Bottarga di Tonno°  € 29.00
Spaghettoni Quadrati with Clams and Tuna Bottarga 1-10-12-13-14
- Fettuccine fatte in Casa con Ragu' di chianina € 29.00
Home-Made Fettuccine with Chianina Ragu' 1-9-13-14
- Paccheri di Gragnano con pomodorini datterini e limone € 28.00
 Sorrentino con cremoso di stracciatella pugliese
Paccheri di Gragnano with datterini tomatoes and lemon
Sorrentino with creamy Apulian stracciatella 1-8-13
- Casarecce acqua & farina con calamari, zenzero, zucchini e granella di Lime € 30.00
Casarecce water & flour with squid, ginger, courgettes and chopped lime 1-6-12-13



LA CUCINA ROMANA THE ROMAN CUISINE

#tasteofghmresort

TONNARELLI: **TONNARELLI PASTA:** € 28.00

GRICIA

GRICIA

CARBONARA

CARBONARA

AMATRICIANA

AMATRICIANA

CACIO E PEPE

CACIO E PEPE

1-8-9-13-14



Mare / Sea

Pescato del Giorno ° <i>Daily catch</i>	€ 42.00
	10
Frittino di totanetti°, gamberi °con salsa tartara <i>Small fried squid, prawns with tartara sauce</i>	€ 41.00
	1-2-5-8-9-10-11-12
Gamberoni al Cognac con tortino di riso e salsa tartara° <i>Cognac prawns with rice cake and tartar sauce</i>	€ 42.00
	5-8-10-11-13-14

Terra / Earth

Tradizionale "Orecchio" d'Elefante alla milanese <i>"Milanese" style Veal escalope</i>	€ 41.00
	1-2-8-9
Tomahawk alla griglia <i>Grilled Tomahawk</i>	€ 41.00
Filetto di manzo Argentino bardato al Lardo di Colonnata <i>Argentine beef fillet dressed with Lardo di Colonnata</i>	€ 41.00
Bocconcini di pollo al curry con tortino di riso basmati <i>Chicken nuggets with curry sauce and three rice cake</i>	€ 38.00
	1-2-4-5-8
Galletto Reale arrosto con soffice di patate ai funghi di bosco <i>Roasted King Chicken with mushrooms mashed potatoes</i>	€ 38.00
	4-5-6-8-13
Costolette di Agnello alle erbe Bio di campo <i>Lamb chops with organic field herbs</i>	€ 41.00

Da condividere / To share 30 MIN

MARE / SEA

Branzino al sale o alla griglia o al forno con un contorno a scelta° <i>Sea bass in salt or grilled or baked with a side dish of your choice°</i>	€ 92.00
	2-10
Rombo al forno o alla griglia alle erbe su letto di patate con pomodorini ° <i>Baked or grilled turbot with herbs on a bed of potatoes with cherry tomatoes tomatoes °</i>	€ 92.00
	10-14

TERRA / EARTH

Doppio filetto di manzo con padellotto di verdure e patate al sale con salsa bernese <i>Double beef fillet with vegetable casserole, salted potatoes and Bernese sauce</i>	€ 90.00
	2-5-8-9-10

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
1-2-4-5-6-8
€ 12.00*

Gran Piatto di verdure al vapore o grigliate
Great dish of steamed vegetables or grilled



€ 15.00

Spinaci burro e Parmigiano
Spinach butter and Parmesan 8

€ 15.00

Riso Tai Spicy saltato con prezzemolo, origano, zucchine, carote julienne e curry

*Thai Spicy rice sautéed with parsley, oregano, courgettes, julienne carrots and curry 1-2-4-5-13
€ 18.00*

Fagiolini, olive taggiasche, capperi di
Pantelleria

*Green beans, Taggiasca olives, Pantelleria
capers
14
€ 15.00*



Pomodorini, basilico di Riviera e cipolla di
Tropea

*Cherry tomatoes, Riviera basil and Tropea
onion
€15.00*



Patatine fritte al tartufo
Truffle fries

€ 15.00

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 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. Non si possono escludere tuttavia contaminazioni durante il processo di lavorazione delle materie prime. Chi avesse particolari esigenze può rivolgersi al responsabile. Non possiamo garantire una totale assenza di allergeni in tutti i nostri piatti e le bevande.

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. However, contamination during the manufacturing process of the raw materials cannot be ruled out. Anyone with special needs can contact the manager. We cannot guarantee a total absence of allergens in all our dishes and drinks.

#TASTEFGHMRESORT

Legenda allergeni *Allergens*



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 Frutta a guscio *Tree Nuts*



13 Sedano *Celery*



7 Lupini *Lupins*



14 Anidride Solforosa
Sulphur dioxide



Scelta Vegetariana
Vegetarian Choice



Scelta Salutare
Healthy Choice

LaVeranda