



Prima Colazione Tradizionale Italiana

Servita a partire dalle ore 7.00

1-2-3-4-5-6-7-8-9

Una scelta tra:



- assortimento di panini, toast, brioches e croissants freschi, marmellate di frutta, miele e burro.
- Assortimento di panetteria, biscotteria, burro, marmellata e miele gluten free.
- Assortimento di pane integrale, toast e croissant integrali, margarina, marmellata bio senza zucchero e miele.

Una bevanda a scelta tra:

Espresso, Espresso decaffeinato, Doppio espresso, Doppio espresso decaffeinato, Caffè americano, Caffè americano decaffeinato, Cappuccino, Cappuccino decaffeinato, Ginseng, Orzo, Cioccolata calda, Latte caldo Scremato, Parzialm. Scremato, latte di soia, latte di avena, latte di riso, latte senza lattosio.

Oppure Tè ed Infusioni:

Morning breakfast Deteinato, Earl Grey Camomilla, Tè Verde Verbena, Tè Nero Tiglio, Zenzero, Malva, Frutti rossi, Finocchio

Una scelta fra:

- ♥ Frutta fresca: Macedonia di frutta fresca Melone (in stagione), Ananas Pompelmo, Mirtilli, Lamponi

Una scelta fra:

- ♥ Spremute e Centrifugati: Arancia Kiwi, Pompelmo Mela verde, Limone Carota, Ananas, Pomodoro, Mango

Una scelta fra:

- ♥ Cereali: Corn Flakes Coco Pops, Special K All Bran, Rice Crispies, Muesli, Anelli di riso con miglio Bio, Avena, Muesli con frutta senza glutine serviti con: Latte intero Latte Parz. Scremato, Latte scremato Latte di soia, Latte di avena, Latte di riso, Senza lattosio, Yogurt

Una scelta fra:

- ♥ Yogurt: Bio intero, Bio frutta, Bio magro con frutta, Bio magro

Euro 25,00 (Supplemento Servizio in Camera incluso)

Servizio non incluso nella tariffa della camera se comprensiva della colazione presso il Pool Deck Restaurant Sunrise.

Se desidera aggiungere scelte extra consulti la sezione "Prima colazione à la carte".



Per il ritiro del vassoio o del carrello si prega chiamare il Servizio in camera (numero 222)

Traditional Italian Breakfast

Served from 7.00 a.m.

1-2-3-4-5-6-7-8-9

One Choice from:

- selection of breakfast rolls, toast, choice of brioches and croissants, jams, honey and butter.
-  - selection of bakery basket and selection of biscuits gluten free, jams and honey.
-  - Bakery basket with freshly baked wholemeal breads, wholemeal toast and croissants, margarine, organic sugar-free, jam and honey.

One choice of each item is included. One choice of:

Espresso, Decaffeinated espresso, Double espresso, Decaffeinated, Double espresso, American coffee, Decaffeinated american coffee, Cappuccino, Decaffeinated cappuccino, Ginseng, Hot chocolate, Milk, Skimmed milk, Low-fat milk, Soy milk, Oat milk, Rice milk, Lactose-free milk.

Or Tea and Infusions:

Morning breakfast Detained, Earl Grey Chamomille, Green Tea Vervaine, Black Tea Linden, Ginger Mallow, Red fruits Fennel

One choice of:

- ♥ Fresh fruit: Fresh fruit salad Melon (on season), Pineapple Grapefruit, Blueberries, Raspberries,

One choice of:

- ♥ Freshly squeezed fruit or vegetables juices: Orange, Kiwi, Grapefruit, Green apple, Lemon, Carrot, Pineapple, Tomato, Mango

One choice of:

- ♥ Cereals: Corn Flakes Coco Pops, Special K All Bran, Rice Crispies, Muesli, Organic millet rings, Oats, Muesli with fruit gluten free served with: Whole milk Skimmed milk, Low-fat milk, Soy milk, Oat milk, Rice milk, Lactose-free, Yoghurt

One choice of:

- ♥ Yoghurt: Whole organic, Organic with fruit, Low-fat with fruit, Low-fat organic

Euro 25,00 (Delivery charge included)

Full price will be charged if breakfast is included in the room rate and served in your room.

For more choices please visit "Breakfast à la carte"

To take away your tray or trolley please contact the Room Service (extension 222)

Prima Colazione Americana

Servita a partire dalle ore 7.00

1-3-4-5-6-7-8-9-10

La Vostra colazione tradizionale italiana (scegliete le Vostre preferenze nella sezione “Prima Colazione Tradizionale Italiana”) con l’aggiunta di:

Pancakes: con marmellata oppure con sciroppo d’acero

Ova (omelette, strapazzate, al piatto, in camicia, alla coque):

Una scelta fra:



- al naturale
- Bianco d’uovo
- Con 2 guarnizioni a scelta fra: Prosciutto alla griglia, Pancetta croccante, Erbe fini, Pomodoro, Funghi, Prosciutto e formaggio, Salmone affumicato

Euro 37,00 (Supplemento Servizio in Camera incluso)

Servizio non incluso nella tariffa della camera se comprensiva della colazione presso i Ristoranti La Veranda e Sunrise.

Per il ritiro del vassoio o del carrello si prega chiamare il Servizio in camera (numero 222)

American Breakfast

Served from 7.00 a.m.

1-3-4-5-6-7-8-9-10

Your traditional Italian breakfast (choose your preferences from “Traditional Italian Breakfast”) with the addition of:

Pancakes: with Jam or with maple syrup

Eggs (Omelette, scrambled, fried, poached, soft boiled):

One choice of:



- Plain
- With egg white
- With 2 garnishes of your choice: Plain, Grilled ham, Crispy bacon, Fine herbs, Tomatoes, Mushrooms, Ham and cheese, Smoked salmon

Euro 37,00 (Delivery charge included)

Full price will be charged if breakfast is included in the room rate and served in your room.

To take away your tray or trolley please contact the Room Service (extension 222)

Royal Champagne Breakfast

Servita a partire dalle ore 7.00

1-2-4-5-6-7-8-9-10

Flute di Champagne

♥ Spremuta fresca di arancia

Selezione di miele di alpeggio e marmellate francesi

Assortimento di panetteria Brioches e croissants

Dolci e biscotti realizzati dal nostro Chef pasticciere

Tartare di salmone con erbe fini con salsa agli agrumi di Sicilia

Pane casareccio con formaggio fresco e bresaola della Valtellina

Canapés al cucchiaino con delizie dello Chef

Uova strapazzate con scaglie di tartufo nero

♥ Mosaico di frutta fresca

Variazione di fragole al cioccolato

Praline al cioccolato

Una bevanda a scelta tra:

Espresso, Espresso decaffeinato, Doppio espresso, Doppio espresso decaffeinato, Caffè americano, Caffè americano decaffeinato, Cappuccino, Cappuccino decaffeinato, Ginseng, Orzo, Cioccolata calda, Latte caldo Scremato, Parzialm. Scremato, latte di soia, latte di avena, latte di riso, latte senza lattosio.

Oppure Tè ed Infusioni:

Morning breakfast Deteinato, Earl Grey Camomilla, Tè Verde Verbena, Tè Nero Tiglio, Zenzero, Malva, Frutti rossi, Finocchio

Euro 150,00 per 2 persone

Servizio non incluso nella tariffa della camera se comprensiva della colazione presso il Pool Deck Restaurant Sunrise.

Per il ritiro del vassoio o del carrello si prega chiamare il Servizio in camera (numero 222)

Royal Champagne Breakfast

Served from 7.00 a.m.

1-2-4-5-6-7-8-9-10

Flute of Champagne

♥ *Fresh orange juice*

Selection of jams and honeys

Bakery basket with assortment of bread, brioches and croissants

Homemade cakes and cookies

Salmon tartare with fine herbs and Sicilian citrus sauce

Country bread with fresh cheese and Valtellina dried beef

Spoon canapés with delicious from the Chef

Scrambled eggs with black truffle slices

♥ *Fresh fruit mosaic*

Chocolate strawberry variation

Homemade chocolate pralines

One choice of each item is included. One choice of:

Espresso, Decaffeinated espresso, Double espresso, Decaffeinated, Double espresso, American coffee, Decaffeinated american coffee, Cappuccino, Decaffeinated cappuccino, Ginseng, Hot chocolate, Milk, Skimmed milk, Low-fat milk, Soy milk, Oat milk, Rice milk, Lactose-free milk.

Or Tea and Infusions:

Morning breakfast Deteinated, Earl Grey Chamomille, Green Tea Vervaine, Black Tea Linden, Ginger Mallow, Red fruits Fennel

Euro 150,00 for 2 persons

Full price will be charged if breakfast is included in the room rate and served in your room.

To take away your tray or trolley please contact the Room Service (extension n. 222)

Delivery charge Euro 6,50

Prima colazione á la carte – Breakfast á la carte

Frutta e succhi di frutta - Fruit and fruit juices ♥

Mosaico di frutta fresca <i>Fresh fruit</i>	Euro 12,00
Macedonia <i>Fruit salad</i>	Euro 12,00
Melone di stagione <i>Seasonal melon</i>	Euro 12,00
Mezzo pompelmo <i>Half grapefruit</i>	Euro 12,00
Mezzo ananas / Mezzo Melone <i>Half pineapple / Half Melon</i>	Euro 12,00
Coppa di frutti di bosco <i>Wild Berries</i>	Euro 12,00
Coppa di mirtilli <i>Blue Berries</i>	Euro 12,00
Coppa di lamponi <i>Raspberries</i>	Euro 12,00
Cesto di frutta di stagione <i>Basket of seasonal fruit</i>	Euro 26,00

Centrifughe e spremute - Fresh juices and blends ♥

Spremuta fresca di arancia, pompelmo, limone Ananas, carota o pomodoro <i>Fresh squeezed orange, grapefruit, lemon, pineapple, carrot ot tomato juice</i>	Euro 10,00
Ananas e carota <i>Pineapple and carrot</i>	Euro 10,00
Fragola e arancia <i>Strawberry and Orange</i>	Euro 10,00
Mela verde e limone <i>Green apple and Lemon</i>	Euro 10,00
Sedano e finocchio 13 <i>Celery and fennel</i>	Euro 10,00
Pomodoro, basilico e aceto balsamico 14 <i>Tomato, basil and balsamic vinegar</i>	Euro 10,00
Red: Carota, succo di arancia, mela verde, yogurt magro alla fragola 8	Euro 10,00
Red: Carrot, orange juice, green apple, low calories yoghurt with strawberries 8	
Yellow: Carota, ananas, mela verde, succo di arancia	Euro 10,00
Yellow: Carrot, pineapple, green apple, orange juice	
Orange: Carota, spremuta d'arancia, foglie di menta e acqua	Euro 10,00
Orange: Carrots, orange juice, mint and water	

Scegli il tuo frutto o la tua verdura preferita
e crea il tuo fitness drink (arancia, pompelmo, kiwi,
banana, mela verde, ananas e carota) Euro 10,00
*Choose your favourite fruit or vegetables
and make your fitness drink (orange, grapefruit, kiwi,
banana, green apple, pineapple and carrot)*

Selezione di yogurt e cereali - Selection of yoghurts and cereals ♥
1-2-3-4-5-6-7-8-9

Scelta di yogurt naturale, magro, intero e alla frutta Euro 6,00
Choice of yoghurt (plain, low calories, fruit)

Scelta di cereali (Frutta e Fibra, Rice Crispies,
Corn Flakes, Muesli alla frutta, Coco pops al cioccolato,
All Bran, Special K, Anelli di Riso con Miglio,
avena o muesli alla frutta senza glutine) Euro 6,00

*Assorted cereals (Fruits and Fiber, Rice Crispies,
Corn Flakes, Muesli with fruits, Coco Pops chocolate,
All Bran, Special K, Organic Millet Rings
Oats or muesli with fruit gluten free)*

Muesli al naturale con frutta e latte scremato Euro 8,00
Natural Muesli with fruit and skimmed milk

Porridge preparato con latte o acqua Euro 10,00
Porridge prepared with milk or water

Dalla nostra pasticceria - From our bakery
1-2-4-5-6-7-8-9

Assortimento di panini, toast, brioches Euro 8,00
e croissants freschi
*Selection of breakfast rolls, toast, choice of
brioches and croissants*



Assortimento di panetteria e biscotteria gluten free. Euro 8,00
*Selection of bakery basket and selection
of biscuits gluten free*



Assortimento di pane integrale, toast Euro 8,00
e croissant integrali bio

Bakery basket with freshly organic baked Euro 8,00
wholemeal breads, organic wholemeal toast
and organic croissants

Assortimento di dolci del giorno Euro 12,00
Pastry of the day

Crêpe con marmellata o nutella Euro 12,00
Crêpe with Jam or nutella

Per il ritiro del vassoio o del carrello si prega chiamare il Servizio in camera
(numero 222)

To take away your tray or trolley please contact the Room Service (extension n. 222)
Servizio in camera Euro 6,50 - Delivery charge Euro 6,50

Pancakes

1-8-9

Pancake con confetture <i>Pancakes with jam</i>	Euro 10,00
Pancake con sciroppo d'acero <i>Pancakes with maple syrup</i>	Euro 10,00

Gaufre

1-6-8-9

Gaufre con gelato alla vaniglia e coulis di cioccolato <i>Gaufre with vanilla ice cream and chocolate cream</i>	Euro 12,00
Gaufre con Nutella <i>Gaufre with Nutella</i>	Euro 12,00
Gaufre con marmellata biologica <i>Gaufre with Bio Jam</i>	Euro 12,00
Gaufre semplice <i>Gaufre regular</i>	Euro 12,00

Toast

1-2-3-4-5-6-7-8-9

Con Pane bianco <i>With White bread</i>	Euro 6,00
Con Pane integrale <i>With Wholemeal</i>	Euro 6,00
Con Pane casereccio <i>With Country bread</i>	Euro 6,00
French Toast <i>French Toast</i>	Euro 6,00

Uova e Omelette - Eggs and Omelettes

8-9-10-11

Al Naturale <i>Plain</i>	Euro 10,00
 Bianco d'uovo <i>Egg White</i>	Euro 10,00
Due uova fresche bollite <i>Two fresh boiled eggs</i>	Euro 12,00

Per il ritiro del vassoio o del carrello si prega chiamare il Servizio in camera (numero 222)

To take away your tray or trolley please contact the Room Service (extension n. 222)
Servizio in camera Euro 6,50 - *Delivery charge Euro 6,50*

Uova strapazzate, Omelette, al Piatto od in Camicia con: Euro 12,00
Scrambled, Omelette, Fried, Poached with

con Salmone Scozzese Affumicato
with smoked Scottish Salmon

al Pomodoro
with tomato

con Prosciutto alla griglia
with grilled Ham

con Pancetta
with crispy bacon

alle Erbe fini
with fine herbs

con Gamberetti
with shrimps

con Prosciutto e formaggio
with ham and cheese

con Verdure
with vegetables

ai Funghi
with mushrooms

con Cipolla
with onions

alla Confettura
with marmalade

Salumi italiani, salmone affumicato e patate
Italian salami, smoked salmon and potatoes

Prosciutto cotto Euro 12,00
Ham

Prosciutto crudo di Parma Euro 12,00
Parma ham

Bresaola della Valtellina Euro 12,00
Dried Beef

Salame Euro 12,00
Salame

Mortadella Euro 12,00
Italian Mortadella

Assortimento di salumi italiani Euro 12,00
Selection of Italian salami

Salmone scozzese servito con pane tostato e burro Euro 15,00
Scottish smoked salmon with toasted bread and butter [1-2-3-4-5-6-7-8-10](#)


Patate saltate [2](#) Euro 10,00
Breakfast potatoes

Formaggi – Cheeses 1-6-8-10

Selezione di formaggi italiani <i>Selection of Italian cheese</i>	Euro 15,00
Parmigiano Reggiano e noci <i>Parmesan cheese and walnuts</i>	Euro 15,00
Crostino con formaggio fresco e salmone <i>Country bread with fresh cheese and salmon</i>	Euro 15,00
Selezione di formaggi caprini alle erbe e spezie <i>Goat cheeses selection with herbs and spices</i>	Euro 25,00

Cereali ♥

1-2-3-4-5-6-7-8

Corn Flakes, Corn Flakes al cioccolato, Special K, All Bran, Rice Crispies, Muesli, Anelli di riso con miglio Bio, Avena <i>Corn Flakes, Chocolate Corn Flakes, Special K, All Bran, Rice Crispies, Muesli, Organic millet rings, Oats</i>	Euro 6,00
 Muesli con frutta senza glutine <i>Muesli with fruit gluten free</i>	Euro 6,00
Porridge <i>Porridge</i>	Euro 10,00

Yogurt - Yoghurt

8

Bio Intero <i>Whole Organic</i>	Euro 6,00
Bio Magro <i>Low-fat Organic</i>	Euro 6,00
Bio Frutta <i>Organic with fruit</i>	Euro 6,00
Bio Magro con frutta <i>Low-fat Organic with fruit</i>	Euro 6,00

Per il ritiro del vassoio o del carrello si prega chiamare il Servizio in camera (numero 222)

To take away your tray or trolley please contact the Room Service (extension n. 222)

Servizio in camera Euro 6,50 - *Delivery charge Euro 6,50*

Caffetteria - Cafeteria 1-3-8

Espresso - <i>Espresso</i>	Euro 5,00
Espresso decaffeinato - <i>Decaffeinated Espresso</i>	Euro 5,00
Doppio espresso - <i>Double espresso</i>	Euro 7,00
Doppio espresso Dec – Dec. <i>Double espresso</i>	Euro 7,00
Espresso d'orzo - <i>Barley coffee</i>	Euro 7,00
Tè freddo, tè, infusi, cappuccino <i>Ice tea, tea, infusions, cappuccino</i>	Euro 7,00
Cappuccino con latte di soia <i>Cappuccino with soy milk</i>	Euro 7,00
Caffè americano, latte macchiato, caffèlatte, cioccolata <i>American coffee, milky coffee, coffee and milk, hot chocolate</i>	Euro 7,00
Latte scremato, intero, parzialmente scremato , soia  avena,riso <i>Skimmed milk,whole milk, Low-Fat milk, soymilk,oat,rice</i>	Euro 5,00

Per il ritiro del vassoio o del carrello si prega chiamare il Servizio in camera (numero 222)

To take away your tray or trolley please contact the Room Service (extension n. 222)

Servizio in camera Euro 6,50 - *Delivery charge Euro 6,50*

Qualcosa da mangiare o da bere?

What's to Eat and Drink?

Dalle ore 7.00 alle ore 24.00 (ultimo ordine)

From 7.00 a.m. to Midnight (last order)

Prosciutto crudo S Daniele con mozzarella di bufala e lattuga romana 8 <i>Parma ham and little buffalo milk mozzarella and roman lettuce</i>	Euro 26,00
Caprese di bufala con pomodorini Pachino , basilico fresco e olive taggiasche 8 <i>Buffalo milk mozzarella with cherry tomatoes , fresh basil and "Taggia olives"</i>	Euro 26,00
Bresaola della Valtellina su letto di rughetta con parmigiano a scaglie 8  <i>Dried beef with rocket salad and parmesan slivers</i>	Euro 27,00
Salmone irlandese selvaggio affumicato, rughetta e capperi 10-14 <i>Lightly smoked wild Irish salmon fillet, rocket salad and capers</i>	Euro 27,00
Vitello tonnato con capperi di Pantelleria 5-8-9-10-13-14 <i>Veal with tuna with Pantelleria capers</i>	Euro 29,00

Insalate & Salads

Insalata Nizzarda 9-10 <i>Niçoise salad with potatoes, green beans, tuna fish, eggs, anchovies and tomatoes</i>	Euro 27,00
Insalata di tonno, fagiolini , lattuga, pomodorini e mais 10 <i>Tuna fish, beans, lettuce, cherry tomatoes, sweet corn salad</i>	Euro 27,00
Caesar Salad di pollo e noci con crostini 1-5-6-8-9-13 <i>Chicken Caesar salad with nuts and croutons</i>	Euro 27,00
Insalata Novella, Cappuccina, Cuore di Lattuga, julienne di finocchi, olive taggiasche, arance e formaggio caprino 8 <i>Corn Salad, Cabbage, Lettuce Hearts, Julienne Fennel Taggia Olives, Orange and Goat Cheese</i>	Euro 27,00
Insalata Vitamina C con tenera insalatina di campo, con arancio pompelmo, peperone, caprino e olive taggiasche 8 <i>Vitamin C salad with tender field salad with orange, grapefruit, pepper, goat cheese and Taggiasca olives</i>	Euro 27,00
Insalata di pollo con tenere mistricanze, mais, pomodorini e riduzione di aceto balsamico 14 <i>Chicken Salad with green salad, corn, baby tomatoes and balsamic vinaigrette sauce</i>	Euro 27,00

Crostini e Bruschette - Toasted country breads

Crostino di salmone e formaggio fresco alle erbe Euro 25,00
Toasted country bread with salmon and herb cream cheese 1-8-10

Bruschetta calda di mozzarella di bufala e pomodorini 1-8 Euro 23,00
Toasted country bread with buffalo mozzarella and tomato

Toast, & Sandwiches

Sandwich tradizionale a Vostra scelta 1-2-3-4-5-6-7-8-10 Euro 25,00
(tonno, prosciutto e formaggio, salmone, pollo, preparati con pane bianco, integrale o casareccio, tostati o al naturale servito con patatine fritte)

Traditional sandwich with your choice of filling on white, brown or country bread, toasted or plain (tuna fish, ham and cheese, salmon, chicken) served with French fries

Toast con verdure alla griglia e Emmental fondente 1-2-3-4-5-6-7-8
Grilled vegetables and Emmental cheese toast

Club Sandwich di pollo con patatine fritte 1-2-3-4-5-6-7-9 Euro 31,00
Chicken Club Sandwich with French fries

Ghm Pizza express

Pizza Pata Negra Jamòn Ibèrico De Bellota Emperador 1-2-3-5-8
Pizza with Jamòn Ibèrico De Bellota Emperador
Euro 35.00

Pizza Regina Margherita 1-2-3-5-8
Pizza with tomato and mozzarella
Euro 23.00

Bio pizza con verdure grigliate di agricoltura biologica 1-2-3-5-8
Bio pizza with organic grilled vegetables
Euro 23.00

Pizza Capricciosa con prosciutto, carciofi, funghi e uovo 1-2-3-5-8-9
Pizza with ham, artichokes, mushrooms and eggs
Euro 24.00

Pizza a vostra scelta
Pizza of your choice
Euro 24.00

Per il ritiro del vassoio o del carrello si prega chiamare il Servizio in camera (numero 222)

To take away your tray or trolley please contact the Room Service (extension n. 222)
Servizio in camera Euro 6,50 - Delivery charge Euro 6,50

Ghm Burgers

I nostri Hamburger sono preparati con filetto di manzo Irlandese , selezionato e macinato giornalmente e sono serviti con patatine fritte e salsa coleslaw.

All our Burgers are made with the finest Irish beef fillet , selected and minced daily and served with French fries and coleslaw sauce.

GHM Hamburger 1-2-4-8-14

Filetto di manzo Irlandese, Insalata, cetriolo, cipolla e pomodoro
Irish beef fillet, lettuce, cucumbers, onion and tomato

Euro 35.00

GHM Cheeseburger 1-2-4-8-14

Filetto di manzo Irlandese, formaggio cheddar , insalata , cetriolo , cipolla e pomodoro

Irish beef fillet , cheddar cheese , lettuce , cucumbers , onion and tomato

Euro 35.00

Bismark burger 1-2-4-8-9-14

Filetto di manzo Irlandese , bacon , uovo , insalata , cetriolo , cipolla e pomodoro

Irish beef fillet, bacon , egg, lettuce, cucumbers, onion and tomato

Euro 35.00



Antipasti - Appetizers

Delizia di polpo tiepida con patate prezzemolate ^o 12-13	Euro 27,00
<i>Warm Octopus salad with parsley potatoes</i>	
Tartare di Tonno con avocado e salsa di soya ^o	Euro 39,00
<i>Tuna fish Tartare with Avocado e Soya Sauce</i> 3-10	
Tartare di Salmone con pompelmo rosa e menta ^o 🍽️	Euro 38,00
<i>Salmon tartare with Rose grapefruit and mint</i> 1-10	

Zuppe e Paste - Soups and Pasta

Zuppa di verdure ❤️ 1-13 VEGAN	Euro 23,00
<i>Vegetables Soup</i>	
Tradizionale Lasagnetta Emiliana 1-6-8-9-13-14	Euro 24,00
<i>Traditional Emilian Lasagna</i>	
Spaghetti alle vongole veraci 1-12-13-14	Euro 29,00
<i>Spaghetti with Venus clams</i>	
Paccheri di Gragnano alla sorrentina con mozzarella di bufala a crudo, pomodoro e basilico fresco 1-8-13	Euro 28,00
<i>Paccheri of Gragnano with buffalo mozzarella tomato and fresh basil</i>	
Trofie di Recco al pesto ligure 1-2-6-8-9-13	Euro 28,00
<i>Recco Trofie pasta with ligurian pesto sauce</i>	
Risotto agli scampi ^o 8-11-13-14	Euro 39,00
<i>Risotto with shrimps^o</i>	
Tradizionale risotto alla milanese con pistilli di zafferano 8-13-14	Euro 28,00
<i>Traditional Risotto "Milanese" style with saffron pistils</i>	
Spaghettoni con pomodorino fresco e basilico di riviera 1-13	Euro 27,00
<i>Spaghettoni with fresh tomatoes and fresh Riviera basil</i> 1-13	
Maccheroncini con ragout di vitello	Euro 29,00
<i>Maccheroncini pasta with Veal ragout</i> 1-13-14	



Suggerito dallo Chef /Chef suggestions

Per il ritiro del vassoio o del carrello si prega chiamare il Servizio in camera (numero 222)


To take away your tray or trolley please contact the Room Service (extension n. 222)

Servizio in camera Euro 6,50 - Delivery charge Euro 6,50

Dalla Terra - From the Earth

Cotoletta di vitello alla milanese con concassè di pomodori freschi e rughetta 1-2-8-9 <i>Veal escalope "Milanese" style with fresh tomatoes and rocket salad</i>	Euro 41,00
Filetto di Manzo al Brunello di Montalcino 1-2-8-14 con patate saltate <i>Beef fillet with Brunello di Montalcino sauce and potatoes saute'</i>	Euro 41,00
Medaglioni di vitello al timo con soffice di patate <i>Veal medallion with mashed potatoes and thyme</i> 6-8	Euro 38,00
Bocconcini di pollo al curry con riso basmati <i>Chicken "bocconcini" with curry sauce and Basmati rice</i> 1-2-4-5-8	Euro 38,00

Dal Mare - From the Sea

Orata alla ligure in guazzetto con capperi,  olive taggiasche e pomodori 1-8-10-13-14 <i>Sea Bream in Ligurian Style with capers, black olives and tomato</i>	Euro 41,00
Spigola con olio di basilico e sformatino di riso Basmati <i>Sea Bass with basil oil and Basmati Rice pie</i> 10	Euro 41,00
Rombo al forno con padellotto di verdure <i>Turbot fish with vegetables</i> 1-8-10-13-14	Euro 41,00

Dalla Griglia - From the Grill

Grigliata di pesce del mediterraneo  <i>Mixed Grilled Mediterranean Fish</i> 2-10-11-12	Euro 45,00
---	------------

 Sugerito dallo Chef /Chef suggestions

Per il ritiro del vassoio o del carrello si prega chiamare il Servizio in camera (numero 222)
To take away your tray or trolley please contact the Room Service (extension n. 222)
Servizio in camera Euro 6,50 - Delivery charge Euro 6,50

Contorni- Side dishes

Euro 13,00

Pure' di patate- *Mashed potatoes* 4-5-6-8

Patate novelle saute'-*Sautèed new potatoes* 1-2

Patate fritte-*French fries* 1-2

Bouquet di verdure al vapore-*Steamed vegetable bouquet*



Spinaci al salto- *Sautèed spinach*

Fagiolini all'agro - *Sour green beans*

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)

° Il prodotto potrebbe essere refrigerato , congelato o surgelato

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

Zuppe e Paste senza glutine- Soups and Pasta Gluten free

Zuppa di verdure 13

Vegetables Soup



Euro 23,00

Pennette o spaghetti con- *Penne or spaghetti pasta with*

Alla sorrentina con mozzarella di Bufala a crudo e basilico fresco 8-13

Buffalo mozzarella , Tomato and fresh basil

Pesto Ligure - *Ligurian pesto sauce* 2-6-8-9-13

con verdure – *Vegetables*

Euro 27,00

Vongole Veraci - *Venus clams*° 12-13-14

Euro 29,00



Suggerito dallo Chef /*Chef suggestions*

Per il ritiro del vassoio o del carrello si prega chiamare il Servizio in camera (numero 222)

To take away your tray or trolley please contact the Room Service (extension n. 222)

Servizio in camera Euro 6,50 - *Delivery charge Euro 6,50*



Dolci Tentazioni

Sweet Temptations

Euro 18.00

Carpaccio di frutta fresca
Fresh fruit carpaccio



Tortino di cioccolato caldo 1-2-3-4-6-8-9
Hot chocolate cake

Torta di mele calda con gelato alla Vaniglia 1-8-9
Hot apple tart with vanilla ice cream

Tradizionale crostata con marmellata biologica 1-8-9
Traditional tart with biologic jam

Crostatina di frutta fresca 1-8-9
Fresh fruit cake

Tiramisù tradizionale al Caffè 1-8-9
Traditional Tiramisù with coffee sauce

Cream Caramel 1-8-9
Traditional Cream Caramel

Gaufre con gelato alla vaniglia e coulis di cioccolato 1-8-9
Gaufre with vanilla ice cream and chocolate cream

Ananas al naturale
Ananas



Tortino al Limone 1-8-9
Lemon cake



Cheesecake ai Frutti di bosco 3-4-6-8-9
Wild berries Cheesecake



Tiramisù 3-4-6-8-9
Tiramisù

Coppa di frutti di bosco
Wild berries cup





La Selezione di Gelati del Nostro Chef Patisier
Selection of Ice created by our pastry chef

Euro 16,00

I nostri gusti - Our Flavors 2-6-8-9

Selezione di gelati del nostro Maestro Pasticcere:
Vaniglia, Cioccolato, Stracciatella, Tiramisù, Limone, Pistacchio,
Fragola, Banana, Zenzero, Amarena, Melone (in stagione).

Selection of Ice cream created by our pastry chef:
Vanilla, Chocolate, Milk ice cream with chocolate chip, Tiramisù,
Lemon, Pistachio, Strawberry, Banana, Ginger, Amarena,
Melon (on season).

Wild Cup

Gelato alla vaniglia con frutti di bosco e panna
Cream ice cream with wild berries and whipped cream
(Allergeni/Allergens 8-9)

Ghm Cup

Cioccolato, stracciatella, limone, panna
Chocolate, milk ice cream with chocolate chip, lemon and whipped
cream
(Allergeni/Allergens 6-8-9)

Sweet dream

Vaniglia, pistacchio, fragola , panna
Cream, pistachio, strawberry and whipped cream
(Allergeni/Allergens 2-6-8-9)

Choco cup

Gelato al cioccolato, frutti di bosco e panna.
Chocolate ,fresh wildberries and whipped cream
(Allergeni/Allergens 6-8-9)

Chocolate Temptation

Cioccolato, vaniglia e panna
Chocolate, vanilla and whipped cream
(Allergeni/Allergens 6-8-9)

Lemon Dream

Sorbetto al limone
Lemon sorbet

Banana Split

Banana, cioccolato e panna
Banana ice cream, chocolate and whipped cream
(Allergeni/Allergens 6-8-9)

I love Espresso cup

Caffè espresso ,gelato alla vaniglia e panna
Espresso coffee ,vanilla ice cream and whipped cream
(Allergeni/Allergens 8-9)

Strawberry escape

Gelato alla vaniglia, fragole e panna
Vanilla ice cream, strawberries and whipped cream
(Allergeni/Allergens 8-9)

Ginger Sensation

Gelato allo zenzero con Zenzero marinato
Ginger ice cream with Marinated ginger
(Allergeni/Allergens 8)

Sunsilk Cup

Sorbetto al melone con Melone fresco (in stagione)
Melon sorbet with fresh Melon salad (on season)

Tutti i nostri gelati sono fatti in casa e sono accompagnati da gustose
cialde. 1

Every home-made ice-cream is served with very savory biscuits.



1-2-3-4-5-6-8-9



Pane e nutella
Bread with Nutella



Muffin con crema e nutella
Muffin Cream and Nutella



Waffle con nutella
Waffle with Nutella



Crepe con nutella
Crepe with Nutella

Euro 15.00

fAMILY
PROGRAM

GHMRESORT.COM

Tè del Pomeriggio - Afternoon Tea

Servito dalle 16.00 alle 18.00 - Served from 4 pm until 6 pm

Champagne Tea 1-2-3-4-5-6-8-9-10

Te' scelto tra le nostre esclusive miscele

Your choice of tea

Variazione di piccola pasticceria , tradizionali Scones inglesi,torte e biscotti di nostra produzione

Homemade cakes, traditional English scones,biscuits and petits fours

Plumcake fatto in casa

servito con panna e confettura di stagione

Home made plumcake served with whipped cream and seasonal jam

Finger sandwich al cetriolo, prosciutto e formaggio, al salmone al pomodoro e mozzarella

Finger sandwich with cucumber, ham and cheese, salmon and fresh tomato and mozzarella cheese

Coppa di frutti di Bosco

Wild berries cup

Flute di Champagne

Flute of champagne

Euro 50,00

Tradizionale Tè all'Inglese- Traditional English Tea

1-2-3-4-5-6-8-9-10

Te' scelto tra le nostre esclusive miscele

Your choice of tea

Variazione di piccola pasticceria , tradizionali scones all'inglese,torte e biscotti di nostra produzione

Homemade cakes, traditional English scones,biscuits and petits fours

Plumcake fatto in casa

servito con panna e confettura di stagione

Home made plumcake served with whipped cream and seasonal jam

Finger sandwich al cetriolo, prosciutto e formaggio, al salmone al pomodoro e mozzarella

Finger sandwich with cucumber, ham and cheese, salmon and fresh tomato and mozzarella cheese

Euro 35,00

La Grotta di Bacco (La Cantina del GFM Resort & Spa) *(The GFM Resort & Spa Cellar)*

Dalle ore 7.00 alle ore 24.00(ultimo ordine)

From 7.00 a.m. to midnight (last order)

Spumanti e Champagne - Sparkling Wines and Champagne

Prosecco di Valdobbiadene (Bicc – <i>By the Glass</i>)	Euro 18,00
Prosecco di Valdobbiadene (Bottiglia - <i>Bottle</i>)	Euro 55,00
Berlucchi 61	Euro 55,00
Berlucchi Rosè	Euro 55,00
Moet & Chandon Brut Imperial	Euro 120,00
Laurent-Perrier Brut	Euro 115,00
Mumm Cordon Rouge	Euro 115,00
Veuve Clicquot Ponsardin (Bicchiera – <i>By the Glass</i>)	Euro 25,00
Veuve Clicquot Ponsardin (Bottiglia - <i>Bottle</i>)	Euro 120,00
Ruinart Blanc De Blancs	Euro 180,00
Krug Brut Grand Cuvée	Euro 430,00
Dom Perignon	Euro 390,00
Louis Roederer Cristal	Euro 430,00

Vini Bianchi - White Wines

Pigato Riviera di Ponente (Bicchiera.- <i>By the Glass</i>)	Euro 15,00
Pigato Riviera di Ponente (Bottiglia - <i>Bottle</i>)	Euro 50,00
Vermentino Colli di Luni Riviera di Ponente	Euro 50,00
Arneis Blange' Ceretto Piemonte	Euro 50,00
Chardonnay S.Michele Appiano Trentino	Euro 50,00
Vintage Tunina Sauvignon Jermann Veneto	Euro 95,00
Cervaro Della Sala Antinori Umbria	Euro 110,00
Rossi Bass Chardonnay Gaja Piemonte	Euro 115,00

Vini Rossi - Red Wines

Rossese di Dolceacqua (Bicc. – <i>By the Glass</i>)	Euro 15,00
Rossese di Dolceacqua Liguria (Bottiglia - <i>Bottle</i>)	Euro 50,00
Le Volte Tenuta dell'Ornellaia Toscana	Euro 50,00
Brunello di Montalcino Banfi Toscana	Euro 80,00
Pinot Nero Franzhass Schweizer	Euro 95,00
Maurizio Zanella Ca ' Del Bosco Lombardia	Euro 120,00
Barolo Pio Cesare Piemonte	Euro 120,00

Vini da Dessert - Dessert Wines

Ben Rye Passito di Pantelleria (Bicchiera- <i>By the Glass</i>)	Euro 15,00
Ben Rye Passito di Pantelleria 0.37(Bottiglia - <i>Bottle</i>)	Euro 55,00
Donna Fugata	

Liquori/ Spirits

Rum

Bacardi Oro 37,5%	Euro	18,00
Havana 7 yrs 40%	Euro	20,00

Vodka

Absolut	Euro	18,00
Belvedere 40%	Euro	20,00

Gin

Bombay Sapphire 40%	Euro	18,00
Hendrick's 44%	Euro	20,00

Porto-Port

Sandeman Ruby 15,5%	Euro	18,00
---------------------	------	-------

Liquori Italiani

Disaronno	Euro	16,00
Limoncello	Euro	16,00
Sambuca	Euro	16,00

Liquori Internazionali

Baileys	Euro	16,00
Tia Maria	Euro	16,00
Grand Marnier	Euro	16,00

Amari

Averna	Euro	16,00
Montenegro	Euro	16,00
Fernet Branca	Euro	16,00
Ramazzotti	Euro	16,00
Jagermeister	Euro	16,00

Cocktails 20,00 Euro

Negroni (Gin, Bitter, Campari, Martini Rosso)

Spritz (Aperol, Prosecco e Soda / *Soda Water*)

Bloody Mary (Vodka, Succo di Limone, Succo di Pomodoro/*Tomato juice*, Sale/ *Salt*, Pepe/ *Pepper*, Worcester, Tabasco, Sale di Sedano/*Celery Salt*)

Gin Tonic (Gin Beefeater, Acqua Tonica/ *Tonic Water*)

Vodka Tonic (Vodka Smirnoff, Acqua Tonica/ *Tonic Water*)

Kir (Vino Bianco, Crema de Cassis/ *White Wine, Cream de Cassis*)

Kir Royal (Moet & Chandon, Crema de Cassis/ *Cream de Cassis*)

Mimosa (Moet & Chandon, Spremuta di Arancia/ *Orange Juice*)

Rossini (Moet & Chandon, Purea di Fragole/ *Strawberry Nectar*)

Cocktail Analcolico- Virgin Cocktail 18,00 Euro

Champagne Cocktail 25,00 Euro

(Moet & Chandon, Grand Marnier, Zuccheri/ *Sugar*, Angostura)

Birre – Beer 1-7

Nastro Azzurro Italia - <i>Italy</i>	Euro	12,00
Menabrea Italia – <i>Italy</i>	Euro	12,00
Heineken Olanda - <i>Holland</i>	Euro	12,00
Beck's Germania- <i>Germany</i>	Euro	12,00
Corona Messico - <i>Mexico</i>	Euro	12,00
Tourtel Analcolica - <i>Alcohol free</i>	Euro	12,00

Bibite - Soft Drinks

Coca Cola, Euro 10,00
Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Bitter Lemon, Acqua Tonica,
Ginger Ale, Redbul
Tè freddo pesca o limone
Lemon or peach ice tea

Acqua minerale (45 cl.)
naturale, effervescente naturale, gassata Euro 7,00
Mineral Water (45 cl)
still, still sparkling, sparkling

Acqua minerale (75 cl)
Naturale, effervescente naturale, gassata Euro 8,50
Mineral Water (75 cl)
still, still sparkling, sparkling

Caffetteria – Cafeteria

Espresso - *Espresso* Euro 6,50
Espresso decaffeinato - *Decaffeinated Espresso* Euro 6,50
Ginseng/*Ginseng* Euro 6,50
Doppio espresso - *Double espresso* Euro 8,00
Espresso d'orzo - *Barley coffee 1* Euro 6,50
Cappuccino - *Cappuccino 8* Euro 9,00
Cappuccino con latte di soia *3* Euro 9,00
Cappuccino with soy milk 3
Caffè americano – *American Coffee* Euro 9,00
Latte scremato, intero, parzialmente scremato *8*
Latte di soya *3* Euro 8,00
Skimmed milk, whole milk, Low-Fat milk, soymilk
Cioccolata Calda - *Hot chocolate 1-8* Euro 10,00
Infusioni e tisane – *Infusion and herbal tea* Euro 10,00
Caffè Shakerato – *Iced Coffé* Euro 10,00

Per ogni altra richiesta saremo lieti di assisterLa
For any other request please ask to the order taker

Servizio in camera Euro 6,50 - *Delivery charge Euro 6,50*

Per il ritiro del vassoio o del carrello si prega chiamare il Servizio in camera
(numero 222)
To take away your tray or trolley please contact the Room Service (extension n. 222)
Servizio in camera Euro 6,50 - *Delivery charge Euro 6,50*

Menu per i più piccoli - Kids Menu

Dalle ore 7.00 alle ore 24.00(ultimo ordine)

From 7.00 a.m. to midnight (last order)



Stelline in brodo con formaggino 1-8-13
Star pasta in broth, creamy cheese

Euro 12,00



Pennette al pomodoro fresco 1-13
Short pasta with fresh tomatoes

Euro 13,00



Spaghetti con pomodoro, basilico 1-8-13
e mozzarella filante
Spaghetti with tomato, basil, mozzarella cheese

Euro 13,00



Pasta o riso al burro e parmigiano 1-8
Pasta or rice with butter, parmesan cheese

Euro 13,00



Mini hamburger/Mini cheeseburger 1-2-4-8
con patatine fritte
Mini hamburger/Mini cheeseburger with french fries

Euro 15,00



Filetto di Pesce con pure' di patate 1-6-8-10
Fillet of fish with mashed potatoes


Euro 18,00



Piccola milanese con patate fritte 1-2-9
Small milanese with french fried potatoes

Euro 18,00



Macedonia di frutta fresca 
Fresh fruit salad

Euro 10,00



Crostatina di frutta fresca 1-8-9
Fresh fruit cake


Euro 10,00



Carosello di gelati 1-2-6-8-9
Selection of home made ice cream

Euro 10,00



Map (mela, arancia, pera) 
Map (apple, orange, pear)

Euro 10,00

Per il ritiro del vassoio o del carrello si prega chiamare il Servizio in camera
(numero 222)

To take away your trolley please contact the Room Service (extension 222)



Servizio in camera Euro 6,50 - Delivery charge Euro 6,50

Servizio Notturmo - Night Service

Disponibile dalle ore 24.00 alle ore 7.00

Available from midnight to 7.00 a.m.

Antipasti, Insalate, Zuppe, Primi - Appetizers, Salad, Soup & Pasta

Bresaola della Valtellina su letto di rucola e parmigiano a scaglie 8 <i>Dried beef, rocket salad and parmesan slivers</i>	Euro 27,00
Prosciutto S Daniele con mozzarelline di bufala e lattuga romana 8 <i>Parma ham and little buffalo milk mozzarella and roman lettuce</i>	Euro 26,00
Salmone irlandese selvaggio affumicato, rucetta e capperi 10-14 <i>Lightly smoked wild Irish salmon fillet, rocket salad and capers</i>	Euro 27,00
Insalata Nizzarda 9-10 <i>Nicoise Salad</i>	Euro 27,00
Caesar Salad di pollo e noci con crostini 1-5-6-8-9-13 <i>Chicken Caesar salad with nuts and croutons</i>	Euro 27,00
Zuppa di verdure  1-13  VEGAN <i>Vegetables Soup</i>	Euro 23,00
Tradizionale Lasagna Emiliana 1-8-9-13-14 <i>Traditional Emilian Lasagna</i>	Euro 24,00

Sandwich, Toast, Pizza

Sandwich al tonno e pomodoro 1-2-10 <i>Tuna and tomato sandwich</i>	Euro 23,00
Toast con prosciutto e formaggio 1-2-8 <i>Ham and cheese toast</i>	Euro 21,00
Pizza Regina Margherita 1-2-3-5-8-13 <i>Pizza with tomato & Mozzarella</i>	Euro 23,00

Dessert

Macedonia   VEGAN <i>Fresh Fruit Salad</i>	Euro 18,00
Tiramisu' 1-8-9	Euro 18,00

La Selezione di Gelati del Nostro Chef Patisserie

<i>Selection of Ice created by our pastry chef</i> <i>I nostri gusti - Our Flavors 2-6-8-9</i>	Euro 16,00
---	------------

Selezione di gelati del nostro Maestro Pasticcere:
Vaniglia, Cioccolato, Stracciatella, Tiramisù, Limone, Pistacchio, Fragola, Banana, Zenzero, Amarena, Melone (in stagione).
Selection of Ice cream created by our pastry chef:
Vanilla, Chocolate, Milk ice cream with chocolate chip, Tiramisù, Lemon, Pistachio, Strawberry, Banana, Ginger, Amarena, Melon (on season).

Birre – Beer 1-7 Euro 12,00

Bibite - Soft Drinks

Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite Euro 10,00
Acqua Minerale (45 cl)

naturale, effervescente naturale, gassata Euro 7,00

Mineral Water (45 cl)

still, still sparkling, sparkling

Acqua minerale (75 cl)

Naturale, effervescente naturale, gassata Euro 8,50

Mineral Water (75 cl)

still, still sparkling, sparkling

Vini Bianchi - White Wines

Pigato Riviera di Ponente (Bicchieri.-*By the Glass*) Euro 15,00

Pigato Riviera di Ponente (Bottiglia - *Bottle*) Euro 50,00

Vermentino Riviera di Ponente Euro 50,00

Vini Rossi - Red Wines

Rossese di Dolceacqua (Bicc. – *By the Glass*) Euro 15,00

Rossese di Dolceacqua (Bottiglia - *Bottle*) Euro 50,00

Caffetteria – Cafeteria

Espresso - *Espresso* Euro 6,50

Espresso decaffeinato - *Decaffeinated Espresso* Euro 6,50

Espresso d'orzo - *Barley coffee* Euro 6,50

Tè freddo, tè, infusi, cappuccino Euro 6,50

Caffè americano, cappuccino freddo, latte macchiato,
caffè latte, cioccolata Euro 9,00

*American coffee, cold cappuccino 8, milky coffee 8,
coffee and milk 8, hot chocolate 1-8*

Doppio espresso Euro 8,00

Double espresso

Latte scremato, intero 8 Euro 8,00

Skimmed milk, whole milk 8

Per il ritiro del vassoio o carrello si prega chiamare il Servizio in camera (numero 222)
To take away your trolley please contact the Room Service (extension n. 222)

Servizio in camera Euro 6,50 - *Delivery charge Euro 6,50*

Early start or Picnic Box

Dalle ore 7.00 alle ore 24.00(ultimo ordine)

From 7.00 a.m. to midnight (last order)

Classico 1-4-5-8-9-10

Assortimento di sandwich
al prosciutto e formaggio,
Pomodoro e mozzarella,
Tonno e pomodoro,
Verdure grigliate,
Due uova bollite,
Un frutto,
Una crostatina di mele,
Acqua minerale e Succo di frutta.

Euro 120,00 per due persone

Vegetariano 1-4-5-8-9

Assortimento di verdure grigliate,
Orzo perlato con mais,
mozzarella di bufala, pomodorini
e tenere mistricanze,
Insalata di pasta di Kamut biologica
con zucchine e rucola,
Mosaico di frutta fresca,
Crostatina di marmellata biologica,
Succo di arancia,
Acqua minerale naturale.

Euro 150,00 per due persone

Chic 1-4-5-8-9-10

Una bottiglia di champagne,
Succo di pesca per creare
da voi il cocktail Bellini,
Frutta fresca a bocconcini,
Cous cous alle verdure,
Mini spiedini Caprese
con mozzarella di bufala
e pomodorini pachino,
Salmone affumicato all'aneto,
Insalata Nizzarda
con grissini fatti in casa
alle olive Taggiasche e rosmarino,
Una crostatina fatta in casa
al limone,
Acqua minerale naturale o gasata.

Euro 330,00 per due persone

Classic 1-8-9-10

*A selection of sandwiches
with ham and cheese,
tomato and mozzarella cheese,
Tuna fish and tomato
and grilled vegetables,
Two hard boiled eggs,
One fresh fruit,
One apple tartlet,
Mineral water and juice.*

Euro 120,00 for two people

Vegetarian 1-8-9

*A selection of grilled vegetables,
Pearl Barley with rocket, corn,
buffalo mozzarella cheese
and cherry tomatoes,
Bio Kamut pasta salad with
traditional Ligurian zucchini
and rocket,
Fresh fruit salad,
Biological Marmelade cake,
Fresh squeezed orange juice,
Pure natural mineral water.*

Euro 150,00 for two people

Chic 1-8-9

*A bottle of champagne,
Peach juice for a self made
Bellini Cocktail,
Fresh fruit sliced,
Vegetarian cous cous,
Caprese
with mozzarella cheese
and cherry tomatoes,
Smoked salmon with dill,
Salad nicoise with
Taggiasche olives and
rosemary breadsticks,
Lemon tartelette,
Mineral water still or sparking.*

Euro 330,00 for two people



SOUVENIR D' ITALIE

Portate con voi la tradizione gastronomica italiana!

Bring home the Italian Culinary tradition!

CLASSIC (1-2-4-5-6-8-9)

200 gr di Parmigiano Reggiano sottovuoto

Un pacco di Tradizionali Trenette con la famosa ricetta

Un vasetto di Pesto di Riviera

Una Bottiglia d'olio Ligure

Un vasetto di olive Taggiasche

200 grams of Parmigiano Reggiano (storage in vacuum box)

A pack of Traditional Trenette with the famous Recipe

A jar of Riviera pesto

A bottle of Ligurian oil

A jar of Taggia olives

€ 115.00

DELUXE (1-2-4-5-6-8-9)

200 gr di Parmigiano Reggiano sottovuoto

Un pacco di Tradizionali Trenette con la famosa ricetta

Un vasetto di Pesto di Riviera

Una Bottiglia d'olio Ligure

Un vasetto di olive Taggiasche

Una bottiglia di Vino Bianco Pigato

Una Bottiglia di vino Rosso Rossese

1 kg di caffè' in grani

Una bottiglia di Tradizionale Limoncello Sorrentino

200 grams of Parmigiano Reggiano (storage in vacuum box)

A pack of Traditional Trenette with the famous Recipe

A jar of Riviera pesto

A bottle of Ligurian oil

A jar of Taggia olives

One bottle of White wine Pigato

One bottle of red wine Rossese

One box of Italian coffee (One Kilogram)

One bottle of Italian traditional Limoncello from Sorrento

€ 250.00



Menù del Vostro fedele amico *Doggy Menu*

#MYGHMRESORT

Servito dalle ore 07.00 alle ore 24.00 (ultimo ordine)
Served from 07 a.m. to 24.00 p.m. (last order)

Zuppa
Riso, Verdure e Carne
Soup
Rice, Vegetables and Meat
Euro 10,00

Primo Piatto
Pasta, Tacchino e Verdure
First Course
Pasta, Turkey and Vegetables
Euro 10,00

Pasta, Tonno e Verdure
Pasta, Tuna Fish and Vegetables
Euro 10,00

Secondo Piatto
Manzo, Pollo e Verdure
Second Course
Beef, Chicken and Vegetable
Euro 13,00

Croccantini
Dog croquettes
Euro 10,00

Menù due portate a scelta
Two-course menu of your choice
Euro 18,00



Lo chef Consiglia.... *Chef Suggestions...*

Pollo, Carote e Manzo
Chicken, Carrots and Beef
Euro 13,00

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*



2 Arachidi *Peanuts*



3 Soia *Soy*



4 Sesamo *Sesame*



5 Senape *Mustard*



6 Frutta a guscio */Tree Nuts*



7 Lupini *Lupins*



8 Latte *Milk*



9 Uova *Eggs*



10 Pesce *Fish*



11 Crostacei *Crustaceans*



12 Molluschi *Mollusc*



13 Sedano *Celery*



14 Anidride Solforosa
Sulphur dioxide



Scelta Vegetariana
Vegetarian Choice



Scelta Salutare
Healthy Choice