

# 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. Gauguin*

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

**sunrise**



## 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*

# Contorni / Side

€ 12.00

Pure' di patate - *Mashed potatoes*

1-8

Patate novelle saute' - *Sautèed "nouvelle" potatoes*

1

Patate fritte - *French fries*

1-2

Bouquet di verdure al vapore - *Steamed vegetable bouquet* ❤️

Fagiolini all'agro - *Sour green beans* ❤️🌿

Spinaci al salto - *Sautèed spinach* ❤️🌿

8

# Orto / Green ❤️

€ 16.00

Insalata Nizzarda

*Niçoise salad with potatoes, green beans, tuna fish, eggs, anchovies, olives and tomatoes*

1-9-10

Insalata di tonno, fagiolini, lattuga, pomodorini e mais

*Salad with Tuna fish, beans, lettuce, cherry tomatoes, sweet corn salad*

1-10

Caesar Salad di pollo e noci con crostini

*Chicken Caesar salad with walnuts and croutons*

1-6-8-5

Insalata Novella, Cappuccina, Cuore di Lattuga, julienne di finocchi, olive taggiasche, arance e formaggio caprino

*Corn Salad, Cabbage, Lettuce Hearts, Fennel Julienne, Taggia Olives, Orange and Goat Cheese*

8

Insalata di orzo perlato con rucola, mais, Bufala e Pomodorini

*Pearl Barley with rocket salad, Corn, Buffalo Mozzarella Cheese and cherry tomatoes*

1-8

Insalata di pollo con tenere misticanze, mais, pomodorini e riduzione di aceto balsamico

*Chicken Salad with green salad, corn, baby tomatoes and balsamic vinaigrette sauce*

1

# 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 PINSA ROMANA

(Impasto a 72 ore con farine selezionate di soia, frumento e riso)

## OUR ROMAN PINSA

(72 hours rise pinsa dough of selected soybean, wheat and rice flours)

Pinsa tricolore con pomodorini confit, stracciata e basilico  
*"Tricolore" Pinsa with confit cherry tomatoes, buffalo "Stracciata" cheese and basil*

Pinsa al gorgonzola con speck croccante, rucola e lemon pepper  
*"Gorgonzola" cheese Pinsa with crunchy speck, rocket and lemon pepper sauce*

€ 18.00




#GHM2018

## Per cominciare... / Starters

Insalata di mare con patate e cipollotto° <i>Seafood salad with potatoes and scallions</i>	€ 26.00
1-10-11-12	
Tartare di salmone con crostini di pane° <i>Salmon tartare with bread croutons</i>	€ 22,00
1-12	
Tartare di tonno con avocado e salsa di soia° <i>Tuna fish tartare with avocado and soya sauce</i>	€ 38,00
1-13	
Tartare di manzo con crema al pepe nero <i>Beef Tartare with black pepper cream</i>	€ 38.00
Delizia di polpo tiepida con patate prezzemolate° <i>Warm Octopus salad with parsley potatoes</i>	€ 18,00
1-12	
Salmone affumicato Norvegese con rucola, mela verde e lime° <i>Norwegian Smoked Salmon with rocket, green apple and lime</i>	€ 16.00
10	
Burrata con insalatina di datterini e pesto ligure <i>Burrata with datterini tomatoes and typical Ligurian pesto</i>	€ 18,00
6-8	
Vitello Tonnato <i>Veal with Tuna fish sauce</i>	€ 18.00
9-10-13	
Insalata di Quinoa ° 	
Uva, limone, rughetta, caviale di ortaggi, vinaigrette di Cassis e gamberi <i>Quinoa Salad</i>	€ 19,00
<i>Grapes ,lemon, rocket, caviar of Vegetables, Cassis vinaigrette and shrimps</i>	
1-11	

## Zuppe / Soups

Tradizionale Minestrone di verdure 	€ 16.00
<i>Traditional Vegetables Minestrone Soup</i>	
1-13	
Saute' di cozze e vongole ° <i>Mussels and claims sauté</i>	€ 28.00
1-10	
Crema di zucchine con polpa di granchio ° <i>Zucchini cream with crab</i>	€ 22.00
1	

# Pasta

Pansotti di spigola° di nostra produzione con asparagi e pomodoro 🍳 <i>Italian home made sea bass Pansotti with asparagus and tomato</i>	€ 21.00
1-8-9-10-11-13	
Gnocchi alla sorrentina con mozzarella di bufala a crudo 🍳 <i>Gnocchi pasta with buffalo mozzarella cheese, fresh tomato and basil</i>	€ 22.00
1-8-9-13	
Risotto con vongole veraci e zucchine ° <i>Rice with clams and Traditional Ligurian zucchini</i>	€ 26.00
1-12	
Rigatoni con guanciale di Amatrice e scaglie di pecorino Romano <i>Rigatoni with Amatrice traditional "guanciale" and Pecorino Roman cheese flakes</i>	€ 19.00
1-8-13	
Millefoglie di pasta all'uovo con ragù alla Bolognese <i>Traditional Emilian Lasagnette with Bolognese ragu'</i>	€ 18.00
1-8-9-13	
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>	€ 28.00
8-9-11	
Lo Spaghettone di Gragnano con pomodoro fresco e basilico 🍳 <i>Fresh Gragnano spaghetti pasta with fresh tomato and basil</i>	€ 19.00
1-13	
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>	€ 18.00
1-8-9-13	
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>	€ 25.00
1-10-12	

# 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>	€ 60.00
1-2-10-11	
Rombo in crosta di patate e porri con sformatino di riso basmati° <i>Turbot in potatoes and leek crust with Basmati rice cake</i>	€ 30.00
1-9-10-13	
Orata alla ligure in guazzetto con capperi, olive taggiasche e pomodori° <i>Sea Bream in Ligurian Style with capers, Taggia olives and tomato</i> 🍳	€ 30.00
1-10-13	
Sogliola alla Mugnaia con pure' di patate al timo ° <i>Sole in Mugnaia style with Thyme mashed potastoes</i>	€ 30.00
1-10-13	



## Terra / Earth

Cotoletta di vitello alla milanese con pomodorini datterini e rughetta  
*"Milanese" style Veal escalope with fresh Datterini tomatoes  
and rocket salad* € 30.00

1-2-9

Ossobuco alla milanese € 30.00  
*Ossobuco Milanese style*

1-13

Filetto di manzo al pepe verde con parmigiana di zucchine e patate  
novelle al timo € 38.00  
*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 € 38.00  
*Sliced grilled beef with with rucola and Parmesan cheese*

Branzino alla griglia con verdure alla griglia° € 30,00  
*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

## Da dividere / To share

Doppio filetto di manzo con padellotto di verdure  
e patate al sale con salsa bernese ( per 2 persone ) € 70.00  
*Double beef fillet with vegetable casserole,  
salted potatoes and Bernese sauce ( for 2 persons )*

1

Spigola al sale con patate prezzemolate° ( per 2 persone ) € 65.00  
*Sea Bass in salt crust with parsley potatoes( for 2 persons )*

1



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

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

**sunrise**