



## La Focaccella ligure



**CON FARINATA, LARDO DI COLONNATA, POMODORO CUOR DI BUE 1**  
*with flour, colonnata lard, tomato cuor di bue*

**CON POMODORO, MOZZARELLA, PESTO ED ORIGANO 1-2-6-8**  
*with tomato, mozzarella, pesto and oregano*

**CON SALMONE AFFUMICATO E FORMAGGIO FRESCO ALLE ERBE 1-8-10**  
*with smoked salmon and fresh cheese with herbs*

**CON ORTAGGI FRESCHI GRIGLIATI 1**  
*with fresh grilled vegetables*

€ 21.00

**sunrise**



Grand Hotel Del Mare Resort & Spa

# Orto / Green

€ 26.00



## **Insalata Nizzarda**

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

9-10

## **Insalata di tonno, fagiolini, lattuga, pomodorini e mais**

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

10

## **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 Greca con Cetrioli, Peperoni e Feta Epiros**

*Greek Salad with Cucumbers, Peppers and Feta Epiros*

8

## **Insalata Idratante con cetrioli, yogurt, melone, rapa rossa, insalata iceberg e pomodoro datterino**

*Moisturizing salad with cucumbers, yoghurt, melon, beetroot, iceberg lettuce and datterino tomato*

5-8-13

## **Insalata Vitamina C con tenera insalatina di campo con arancio, pompelmo, peperone, caprino e olive taggiasche**

*Vitamin C salad with tender field salad with orange, grapefruit, pepper, goat cheese and Taggiasca olives*

8

## **Caesar Salad di pollo e noci con crostini**

*Chicken Caesar salad with walnuts and croutons*

1-5-6-8-9-13

€ 28.00

## **Caesar Salad con gamberi°**

*Shrimp Caesar salad*

1-5-6-8-9-11-13

€ 30.00

**Per i clienti che hanno 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 Perfect Stay Dine PROMO or The Spa Cuisine Menu, the three-course menu includes: an appetizer, a first or second course and a dessert*



## LA PIZZOTTA DEL GHM

**Pata Negra Jamòn Ibérico de Bellota Emperador**

*Pata Negra Jamòn Ibérico de Bellota Emperador*

1-2-3-5-8

€ 35.00

**Romana: Cacio, Pepe e fiori di zucca**

*Traditional Roman Pizza Cacio e Pepe and courgette flowers*

1-2-3-5-8

€ 24.00

**Bolognese: Mortadella con pistacchi di Bronte e Burrata**

*Bolognese: Mortadella with Bronte pistachios and Burrata*

1-2-3-5-6-8

€ 23.00

**Prosciutto cotto, stracchino, fior di latte**

*Cooked ham, stracchino, fior di latte*

1-2-3-5-8

€ 23.00

**sunrise**

## Tartare

**Tartare di salmone con dadolini di avocado° e pane Carasau**

*Salmon tartare with avocado slices and Carasau bread*

1-10

€ 38,00

**Tartare di tonno con mango e granella di pistacchio°**

*Tuna fish tartare with mango and pistaccio croutons*

2-6-10

€ 39,00

**Tartare di ricciola con agrumi sorrentini°**

*Amberjack fish tartare with Sorrento Citrus fruits*

10

€ 39,00

**Trilogia di tartare di salmone, tonno e ricciola°**

*Trilogy of Salmon, tuna and amberjack tartare*

1-2-6-10

€ 46,00

## Antipasti... / Starters...

**Farinata Ligure**



€ 19,00

**Delizia di polpo tiepida con patate prezzemolate°**

*Octopus salad with parsley potatoes*

12-13

€ 24,00

**Salmone affumicato Norvegese con rucola, mela verde e lime°**

*Norwegian Smoked Salmon with rocket, green apple and lime*

10

€ 25.00

**Caprese con mozzarella di Bufala Campana, pomodoro Cuore di Bue e basilico di Riviera** ❤️

*Caprese with buffalo mozzarella from Campania, Cuor di Bue tomato and Riviera basil*

8

€ 24,00

**Vitello Tonnato**


*Veal with Tuna fish sauce*

€ 26.00

5-8-9-10-13-14

Alici di Cetara, burrata e focaccia Ligure € 26.00  
*Cetara anchovies, burrata and Ligurian focaccia*  
1-2-3-5-8-10

## Zuppe / Soups

Vellutata di verdure e basilico di Riviera con scaglie di Parmigiano e crostini di Pane  € 23.00  
*Velvety soup of vegetables and Riviera basil with flakes of Parmesan and bread croutons*

1-8-13

Crema di zucchine con polpa di granchio  € 27.00  
*Courgette cream with crab meat*

1-11-13-14

## Primi Piatti - First dishes

Risotto di Mare ° € 30.00  
*Sea risotto*

1-10-11-12-13-14

Spaghetti di Gragnano, aglio, olio con colatura di alici di Cantabrico € 26.00  
*Spaghetti from Gragnano, garlic, oil with Cantabrico anchovy sauce*


1-10-13-14

Spaghetti alle Vongole Veraci € 29.00  
*Spaghetti with Clams*

1-12-13-14

Fettuccine fatte in Casa con ragu' di chianina al Barolo € 29.00  
*Homemade fettuccine with Chianina ragout and Barolo*

1-13-14

Gnocchi di patate fatti in casa con gamberi, zucchine e limone di Riviera  ° €30.00  
*Homemade potato gnocchi with prawns, zuchins and Riviera lemon*

1-8-9-11-13

Tonnarelli fatti in casa alla Cacio e Pepe  €26.00  
*Homemade Cacio e Pepe tonnarelli*

1-8-9-13

Mezze maniche alla carbonara con guanciale di Amatrice, pecorino romano e pepe € 26.00  
*Carbonara half sleeves with bacon, pecorino cheese and pepper*

1-8-9-13-14

Bucatini all'Amatriciana con guanciale di Amatrice e pecorino Romano € 26.00

*Bucatini all'Amatriciana with Amatrice bacon and pecorino Romano*

1-8-13-14

Tradizionali Linguine al pesto ligure con patate e fagiolini € 26.00  
*Traditional Ligurian Linguine with potatoes and beans*

1-2-6-8-13



## Terra / Earth

Cotoletta di vitello alla milanese con pomodorini datterini e rughetta  
"Milanese" style Veal escalope with fresh Datterini tomatoes  
and rocket salad € 39.00

1-2-8-9

Bocconcini di pollo al curry con tortino di riso basmati  
Chicken nuggets with curry sauce and three rice cake € 35.00

1-2-4-5-8

Galletto Reale arrosto con soffice di patate ai funghi di bosco  
Roasted King Chicken with mushrooms mashed potatoes € 35.00

4-5-6-8-13-14

Tradizionali polpette al sugo di chianina con patate arrosto  
Traditional meatballs with Chianina sauce and roasted potatoes € 38.00

1-8-9-13-14

## In due ... / For two ...

### MARE / SEA

Branzino al sale o alla griglia o al forno con un contorno a scelta<sup>o</sup>  
Sea bass in salt or grilled or baked with a side dish of your choice € 92.00

2-10

Rombo al forno o alla griglia alle erbe  
su letto di patate con pomodorini<sup>o</sup> € 92.00

Baked or grilled turbot with herbs on a bed of potatoes with cherry tomatoes<sup>o</sup>

10-14

### TERRA / EARTH

Doppio filetto di manzo con padellotto di verdure  
e patate al sale con salsa bernese € 90.00  
Double beef fillet with vegetable casserole,  
salted potatoes and Bernese sauce

2-5-8-9-10

## Dalla Griglia... / From the Grill...



Garden Grill

In stagione/On season

Pescato del giorno<sup>o</sup> € 41.00

Daily fish<sup>o</sup> 10-11-12

GHM burger (180g), bacon croccante, pomodoro, lattuga e formaggio € 31.00

GHM burger (180g), crispy bacon, tomato, lettuce and cheese 1-2-4-8

Filetto di manzo alla Griglia con salsa Bernese € 39.00

Grilled fillet of beef with Bernese sauce 1-5-8-9-10

## 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

VEGAN



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

Fagiolini, olive taggiasche, capperi di

Pantelleria



Green beans, Taggiasca olives,

VEGAN

Pantelleria capers 14

€ 15.00

Pomodorini, basilico, cipolla di Tropea

VEGAN



Cherry, basil, Tropea onion

€ 15.00

Patatine fritte al tartufo

Truffle fries

€ 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

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.*

#TASTEOFGHMRESORT

## Legenda allergeni Allergens

- |   |  |   |   |
|---|--|---|---|
|    | <b>1</b> Glutine <i>Gluten</i>                 |    | <b>8</b> Latte <i>Milk</i>                      |
|    | <b>2</b> Arachidi <i>Peanuts</i>               |    | <b>9</b> Uova <i>Eggs</i>                       |
|    | <b>3</b> Soia <i>Soy</i>                       |    | <b>10</b> Pesce <i>Fish</i>                     |
|   | <b>4</b> Sesamo <i>Sesame</i>                  |   | <b>11</b> Crostacei <i>Crustaceans</i>          |
|  | <b>5</b> Senape <i>Mustard</i>                 |  | <b>12</b> Molluschi <i>Mollusc</i>              |
|  | <b>6</b> Frutta a guscio <i>Tree Nuts</i>      |  | <b>13</b> Sedano <i>Celery</i>                  |
|  | <b>7</b> Lupini <i>Lupins</i>                  |  | <b>14</b> Anidride Solforosa<br>Sulphur dioxide |
|  | Scelta Vegetariana<br><i>Vegetarian Choice</i> |  | Scelta Salutare<br><i>Healthy Choice</i>        |

  
**GRAND HOTEL DEL MARE**  
 RESORT & SPA

SUGGERITO DALLO CHEF /CHEF SUGGESTIONS



SUGGERITO DALLO CHEF / CHEF SUGGESTIONS

° IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE REFRIGERATO , CONGELATO O SURGELATO  
 ° THE PRODUCT MAY BE REFRIGERATED, FROZEN OR DEEP-FROZENBLAST CHILLING ( REG CE 853/0