

Percorso Sunrise ***Tasting Sunrise Menu*** 🧑‍🍳

Un Viaggio alla scoperta della Cucina Mediterranea.
A journey to discover the authentic Mediterranean Cuisine.



Non bisogna preoccuparsi di ciò che si mangia, ma con chi si mangia.

You don't have to worry about what you eat, but who you eat with.

EPICURO

sunrise



Grand Hotel Del Mare Resort & Spa

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

Norcineria & 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

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



#GHM2020

Tartare

Tartare di salmone con pompelmo rosa e menta°	€ 24,00
<i>Salmon tartare with grapefruit and mint</i>	
1-12	
Tartare di tonno con avocado e salsa di soia°	€ 38,00
<i>Tuna fish tartare with avocado and soya sauce</i>	
1-13	
Tartare di manzo con capperi siciliani e salsa di senape, cipolla, aglio e acciughe	€ 38,00
<i>Beef Tartare with Sicilian Cappers and Mustard Sauce, onion, garlic and anchovies</i>	
1-8-9-10	

Antipasti... / Starters...

Grand Antipasto dello Chef:	2 PAX	€ 40.00
<i>Culatello</i>		
<i>Burrata</i>		
<i>Pinsa Romana</i>		
<i>Parmigiano Reggiano DOCG</i>		
<i>Polpo e patate</i>		
Grand Chef Appetizer:	2 PAX	
<i>Culatello</i>		
<i>Burrata Cheese</i>		
<i>Roman Pinsa</i>		
<i>Parmigiano Reggiano DOCG</i>		
<i>Octopus and Potatoes Salad</i>		
1-8-12		
Delizia di polpo tiepida con patate e battuto di prezzemolo°	€ 18,00	
<i>Warm Octopus salad with parsley potatoes</i>		
1-12		
Sformatino di Zucchine Trombette con vellutata di parmigiano e chips di patate	€ 19.00	
<i>Trombette Zucchini Flan with Parmesan cream and potato chips</i>		
1-8		
Salmone affumicato Norvegese con rucola, mela verde e lime°	€ 17.00	
<i>Norwegian Smoked Salmon with rocket, green apple and lime</i>		
10		
Burrata con insalatina di datterini e pesto ligure	€ 18,00	
<i>Burrata with datterini tomatoes and tipical Ligurian pesto</i>		
6-8		
Vitello Tonnato	€ 19.00	
<i>Veal with Tuna fish sauce</i>		
9-10-13		



Grand Hotel Del Mare Resort & Spa



@MYGHEMRESORT



Zuppe / Soups

Crema di Patate e Porri € 19.00
Potato Cream and Leeks

Zuppa di fagioli con maltagliati all'erbe € 19.00
Bean Soup with herbs and maltagliati pasta

1

Crema di Zucchine e Polpa di Granchio € 19.00
Zucchini Cream and Crab Meat

11

Risotto

Risotto ai frutti di mare ° (per due persone) € 60.00
Rice with clams and Traditional Ligurian zucchini (for two persons)

1-8-10-11-12-13

Pasta Fatta in casa- Home-Made

Gnocchi alla sorrentina con mozzarella di bufala campana a crudo 🍷 € 23.00
Gnocchi pasta with buffalo mozzarella cheese, fresh tomato and basil

1-8-9

Millefoglie di pasta all'uovo con ragù alla Bolognese € 19.00
Traditional Emilian Lasagnette with Bolognese ragu'

1-8-9-13

Tagliolini all'Astice € 39.00
Tagliolini pasta with Lobster

1-11

Tradizionali Raviolini di Borragine fatti in casa con pesto di Noci € 19.00
Traditional Home-made Borage Raviolini with Walnut pesto

1-8-9-13

Pasta Di Grano duro - Durum Wheat

Lo Spaghettone di Gragnano con pomodoro fresco e basilico 🍷 € 19.00
Fresh Gragnano spaghetti pasta with fresh tomato and basil

1-13

Pennette alla farina di kamut spadellate con vongole, bottarga di tonno ed emulsione di aglio, olio e peperoncino° € 25.00

Kamut pennette, sautéed with clams, tuna roe, emulsion of olive oil, garlic and chill°

1-10-12

Rigatoni con guanciale di Amatrice e scaglie di pecorino Romano € 19.00
Rigatoni with Amatrice traditional "guanciale" and Pecorino Roman cheese flakes

1-8-13

Tradizionali Linguine al pesto ligure con patate e fagiolini € 19.00
Traditional Ligurian Linguine with potatoes and beans

1

Mare / Sea

Rombo al forno con sformatino di verdure°	€ 30.00
<i>Turbot fish with vegetable cake</i>	
1-8-9-10-13	
Orata alla ligure in guazzetto con capperi, olive taggiasche e pomodori°	€ 30.00
<i>Sea Bream in Ligurian Style with capers, Taggia olives and tomato</i> 🍳	
1-10-13	
Gamberi di Sanremo al Cognac con tortino di riso°	€ 39,00
<i>Sanremo prawns in Cognac sauce with rice cake</i>	
1-8-13	

Terra / Earth

Cotoletta di vitello alla milanese con pomodorini datterini e rughetta	€ 30.00
<i>“Milanese” style Veal escalope with fresh Datterini tomatoes and rocket salad</i>	
1-2-9	
Filetto di manzo al Brunello di Montalcino con tortino di patate	€ 39.00
<i>Beef fillet with Brunello Montalcino Sauce and potatoes cake</i>	
1-8-13	
Bocconcini di pollo al curry con tortino di riso basmati	€ 30.00
<i>Chicken nuggets with curry sauce and three rice cake</i>	
1-8-11-13	
Ossobucco alla Milanese con Riso al salto	€ 35.00
<i>Ossobuco alla Milanese with sautéed rice</i>	
1-8-13	

Griglia / Grills

Tagliata di Manzo con rucola e Parmigiano	€ 38.00
<i>Sliced grilled beef with with rucola and Parmesan cheese</i>	
8	
Branzino alla griglia con olio di basilico e sformatino di riso basmati°	€ 30,00
<i>Grilled Sea bass with basmati rice cake</i>	
10	
Grigliata di pesce del mediterraneo °	€ 38,00
<i>Mixed Grilled Mediterranean Fish</i>	
10-11-12	



Suggerito dallo Chef /Chef suggestions

° Il prodotto potrebbe essere refrigerato , congelato o surgelato

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

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) € 70.00
Sea Bass in salt crust with parsley potatoes(for 2 persons)
1

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



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 |

sunrise

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)