

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 Focaccella ligure

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

CON POMODORO, MOZZARELLA, PESTO ED ORIGANO
with tomato, mozzarella, pesto and oregano

CON SALMONE AFFUMICATO E FORMAGGIO FRESCO ALLE ERBE
with smoked salmon and fresh cheese with herbs

CON ORTAGGI FRESCHI GRIGLIATI
with fresh grilled vegetables

€ 19.00

Orto / Green ♥

€ 23.00

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

Caesar Salad con gamberetti

Shrimp Caesar salad

1-8-9-11

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

Insalata Greca con Cetrioli, Peperoni e Feta Epiros

Greek Salad with Cucumbers, Peppers and Feta Epiros

8



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



sunrise

Tartare

Tartare di salmone con pompelmo rosa e menta°

Salmon tartare with grapefruit and mint

1-10

€ 25,00

Tartare di tonno con avocado e salsa di soia°

Tuna fish tartare with avocado and soya sauce

1-10

€ 38,00

Tartare di manzo Tradizionale con cipolla, aglio, acciughe, capperi, tuorlo d'uovo, cetriolini°

Traditional beef tartare with onion, garlic, anchovies, capers, egg yolk, gherkins °

1-8-9-10

€ 38.00

Antipasti... / Starters...

Farinata Ligure



€ 19,00

Delizia di polpo tiepida con patate prezzemolate°

Octopus salad with parsley potatoes

1-12

€ 21,00

Insalata di Seppia con Carote e Sedano

Cuttlefish Salad with Carrots and Celery

1-12-13

€ 24.00

Salmone affumicato Norvegese con rucola, mela verde e lime°

Norwegian Smoked Salmon with rocket, green apple and lime

10

€ 24.00

Burrata con insalatina di datterini e pesto ligure

Burrata with datterini tomatoes and typical Ligurian pesto

6-8

€ 22,00

Vitello Tonnato

Veal with Tuna fish sauce

9-10-13

€ 21.00

#TASTEOFGHM2021

Caprese, Mozzarella di Bufala Campana e Cuore di Bue del Territorio € 19.00
Caprese, Buffalo Mozzarella from Campania and Cuore di Bue del Territorio

8

Culatello con Insalatina di Fichi secchi e Fiocchi di Bufala Campana € 24.00
Culatello with dried figs salad and buffalo flakes from Campania

8

Zuppe / Soups

Crema di Zucchine con Polpa di Granchio ° € 19.00
Zucchini Cream with Crab Meat

11

Zuppa di Fagioli con Maltagliati alle Erbe € 21.00
Bean Soup with Herb Maltagliati

1-9-13



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

Raviolini di Borragine fatti in casa con pesto di Noci € 23.00
Home-made Borage Raviolini with Walnut pesto

1-6-8-9

Pasta Di Grano duro - Durum Wheat

Lo Spaghettoni 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 con vongole, Zucchine e Carote ° € 25.00
Kamut flour penne with clams, zucchini and carrots °

1-12

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 e Terra / Earth and Sea

Pescato del Giorno °  **€ 32.00**
Daily Catch

10-11-12

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

1-2-9

Filetto di manzo alla Griglia con salsa Bernese **€ 30.00**
Grilled fillet of beef with Bernese sauce

1-8

Bocconcini di pollo al curry con tortino di riso basmati **€ 26.00**
Chicken nuggets with curry sauce and three rice cake

1-8-11-13

Ossobuco alla Milanese con Riso al salto **€ 35.00**
Ossobuco alla Milanese with sautéed rice

1-8-13

Da dividere / To share

Doppio filetto di manzo con padellotto di verdure e patate al sale con salsa bernese (per 2 persone) **€ 75.00**
Double beef fillet with vegetable casserole, salted potatoes and Bernese sauce (for 2 persons)

1

Rombo al forno alle erbe su letto di patate con pomodorini ° **€ 75.00**
(per 2 persone)
Baked turbot with herbs on a bed of potatoes with cherry tomatoes °
(for 2 people)

10


Spigola al sale con patate prezzemolate° (per 2 persone) **€ 75.00**
Sea Bass in salt crust with parsley potatoes(for 2 persons)

10

Contorni / Side

La Patata: a purè, frita, ripassata in padella con olio Ligure
The Potato: mashed, fried, sautéed in a pan with Ligurian oil

€ 12.00

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

€ 12.00

**Per i clienti che hanno la Stay and Dine PROMO, il menù a tre portate prevede:
un antipasto, un primo od un secondo ed un dessert**

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

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.

#TASTE OF GHM RESORT

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



SUGGERITO DALLO CHEF /CHEF SUGGESTIONS

° IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE REFRIGERATO , CONGELATO O SURGELATO

° THE PRODUCT MAY BE REFRIGERATED, FROZEN OR DEEP-FROZEN

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)