

Qualcosa da mangiare?

Something to Eat ?

Prezzi in euro

IVA e servizio inclusi

Prices in euro

VAT and service included

Che ne pensi di un piatto unico?
What's to eat? ... A Main Dish?

FRESH... TASTY...FAST

Trilogie dello Chef:
Chef Trilogy:

Di Mare / *From the Sea*

°Filetto di spigola al vapore con baby carotine, fagiolini e garganelli alla Norvegese

Steamed Sea bass with baby carrots, green beans and Garganelli pasta cooked in Norwegian style

1-8-10-13

€ 32.00

Di Terra / *From the Earth*

Cotolettina alla Milanese con risottino allo zafferano, patate e verdure di campo

Traditional "Cotolettina Milanese" with Saffron Rice and small vegetables

1-9-13

€ 32.00

Veggy



Sformatino di zucchine con mattoncino di riso Basmati e insalatina verde mista

Zucchini cake with Basmati rice and green mix salad

1-8-13

€ 20.00

Light

Bocconcini di pollo al curry con tortino di riso basmati e salsa Indiana

Chicken balls in Curry sauce with Basmati Rice Cake and Indian Sauce

1-5-8-13

€ 28.00



Insalate Fresche – The Fresh Salads

Rucola, tonno, olive, pomodori, acciughe, primo sale
Rocket ,tuna fish, cherry tomatoes, anchovies, primo sale cheese

Salad

1-8-10

€ 23,00

Insalata Nizzarda

Nicoise salad with potatoes, green beans, tuna fish, eggs, anchovies and tomatoes

1-9-10

€ 23.00

Caesar Salad di pollo e noci con crostini

Chicken Caesar salad with nuts and croutons

1-5-6-8

€ 23.00

Insalata di Quinoa allo Zenzero, Uva, Limone, Rughetta,
Caviale di Ortaggi, Vinaigrette di Cassis e Gamberi°

Quinoa Salad With Ginger, Grapes Lemon, Rocket, Caviar of Vegetables, Cassis Vinaigretta and Shrimps

1-11

€ 23.00

Per cominciare...- *Starters...*

Verdure alla griglia con olive e capperi
Grilled Vegetables with olives and capers

€ 16,00

Variazione di Caprese con Mozzarella di bufala, olive taggiasche e emulsione al basilico di Riviera

Caprese Variation with Buffalo Mozzarella, Taggia olives and Riviera basil

8

€ 21.00

°Delizia di polpo tiepida con patate prezzemolate

Warm Octopus salad with parsley potatoes

1-12

€ 21.00

Prosciutto di Parma con mozzarelline di bufala e lattuga romana

Parma ham and little buffalo milk mozzarella and roman lettuce

8

€ 21.00

°Tartare di Salmone con pompelmo rosa e menta

Salmon tartare with Rose grapefruit and mint

1-10

€ 25.00

Bresaola della Valtellina su letto di rughetta con parmigiano a scaglie

Dried beef, rocket salad and parmesan slivers

8

€ 21.00

Vitello Tonnato

Veal with Tuna fish sauce

9-10-13

€ 21,00

Burrata con Insalatina di Datterini e Pesto Ligure

Burrata With Datterini Tomatoes and Topical Ligurian Pesto

6-8

€ 22,00

Tartare di tonno con avocado e salsa di soia°

Tuna fish tartare with avocado and soya sauce

3-10

€ 38,00

La Pasta – *The Pasta*

Paccheri di Gragnano alla sorrentina con mozzarella di Bufala a crudo
pomodoro e basilico fresco

*Paccheri of Gragnano with buffalo mozzarella , fresh Tomato and
fresh basil*

1-8-9-13

€ 23.00

Tradizionale Lasagnetta alla emiliana

Traditional Emilian Lasagnette

1-8-9-13

€ 19.00

Lo Spaghettone con pomodoro fresco e basilico

"Spaghettone" pasta with fresh tomato and basil

1-9-13

€ 19.00

Pennette alla farina di Kamut spadellate con vongole,^o
bottarga di tonno ed emulsione di aglio, olio e peperoncino

*Kamut Pennette with sauted with clams,tuna roe,emulsion
of olive oil,garlic and chill*

1-11-13

€ 25.00

Terra & Mare – *Earth and Sea*

Cotoletta di vitello alla milanese con concassè di pomodori freschi
e rucetta

*Veal escalope "Milanese" style with fresh tomatoes and rocket
salad*

1-2-8-9

€ 28.00

Tagliata di Manzo con rucola e Parmigiano

Sliced grilled beef with rocket salad and Parmigiano cheese

8

€ 38.00

^oOrata alla ligure in guazzetto con capperi, olive taggiasche e
pomodori^o

Sea Bream in Ligurian Style with capers, black olives and tomato

1-8-10-13

€ 30.00

Branzino alla griglia con verdure alla griglia^o

Grilled Sea bass with grilled vegetables

10

€ 30.00

Sfiziosi – *All Day Snacks*

Club Sandwich di pollo con patatine fritte
Chicken Club Sandwich with French fries

1-2-9

Euro 24.00

Crostino di salmone e formaggio fresco alle erbe
Toasted country bread with salmon and herb cream cheese

1-8-10

Euro 20.00

Sandwich tradizionale a Vostra scelta (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

1-2-8-10

Euro 21.00

Toast con verdure alla griglia e Emmental fondente
Grilled vegetables and Emmental cheese toast

1-2-8

Euro 20,00

Piadina Tradizionale Romagnola con squacquerone, rucola e prosciutto di Parma
Romagnola Piadina with Squacquerone cheese, rocket salad and Parma ham

1-2-8

Euro 19,00

Focaccina con speck, fontina e rucola
Flat bread with Smoked ham, fontina cheese and rucola

1-2-8

Euro 19,00

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*



I Love Pizza

€ 19.00

Ho una storia d'amore con la pizza...
diciamo che è una specie di "pane e amore e carboidrati"!

*"I'm having a relationship with my pizza . . .
let's say it's a form of "bread and love and carbohydrates".*

JULIA ROBERTS "Mangia, Prega Ama/ Eat Pray Love" (by Ryan Murphy)

Pomodoro Bio/ Bio tomato

Pomodoro biologico, mozzarella di bufala campana DOP, granbù, basilico fresco

Biologic tomato, buffalo mozzarella cheese DOP, Granbù (buffalo matured cheese), fresh basil

1-8-13

Acciughe di Cetara e filetti di tonno/ Cetara Anchovies and Tuna

Acciughe di Cetara, filetti di tonno, mozzarella di bufala campana DOP, capperi, pomodoro biologico, origano

Cetara anchovies, tuna fillet, buffalo mozzarella cheese DOP, capers, biologic tomato, organ

1-8-10-13

Verdure grigliate/ Grilled vegetables

Melanzane, zucchine, friggirelli, mozzarella di bufala campana DOP affumicata, pomodori datterini arrostiti, prezzemolo fresco

Aubergines, green zucchini, "friggirelli" (little Italian sweet peppers), smoked buffalo mozzarella cheese DOP, roasted cherry tomatoes, fresh parsley

1-2-8-13

Prosciutto crudo/ Raw ham

Prosciutto crudo di Parma DOP, Mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro biologico, rucola

Raw Parma ham DOP, buffalo mozzarella cheese DOP, biologic tomato, rocket

1-8-13

Prosciutto alla brace/ Grilled ham

Prosciutto cotto alla brace, carciofi arrostiti, mozzarella di bufala campana DOP, casatica di bufala, olive nere infornate

Grilled ham, roasted artichokes, buffalo mozzarella cheese DOP, buffalo Casatica cheese

(buffalo hard cheese), baked black olives

1-8-13

Formaggi di bufala/ Buffalo cheese

Mozzarella di bufala campana DOP, crescenza, casatico e blu di bufala, basilico fresco

Buffalo mozzarella cheese DOP, crescenza cheese (soft italian cheese), buffalo Casatica chees (buffalo hard cheese), blue buffalo cheese, fresh basil

1-8-13

Ligure/Ligurian

Pesto, fagiolini, patate, pinoli, olio EVO

Pesto sauce, green beans, potatoes, pinenuts, extra virgin olive oil

1-2

Culatello di Zibello

Culatello di Zibello, stracciatella pugliese, mozzarella di bufala campana DOP, rucola

Culatello di Zibello, stracciatella pugliese, buffalo mozzarella cheese DOP, rocket

1-8-13

Nduja di Spilinga

'Nduja di Silinga, stracciatella pugliese, pomodoro biologico, basilico fresco

Nduja from Spilinga (typical spicy italian salami), stracciatella pugliese (mozzarella strips), biologic tomato, fresh basil

1-8-13

Salmone Selvaggio affumicato/Smoked Wild Salmon

Salmone selvaggio affumicato, stracciatella pugliese, mozzarella di bufala DOP, rucola

Smoked wild salmon, stracciatella pugliese (mozzarella strips), buffalo mozzarella cheese DOP, rocket

1-8-10-13

Vegana/ Vegan



Pomodoro pachino, zucchine, fiori di zucca, tofu, olive taggiasche, basilico,
semi di lino, olio EVO

*Cherry tomatoes, green zucchini, zucchini flower, tofu cheese, taggiasca olives,
fresh basil, linen seeds, extra virgin olive oil*

1-3

Vegetariana/ Vegetarian



Pomodoro cuor di bue, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, basilico
fresco, olio EVO

*Tomato "cuor di bue" (typical italian tomato), mozzarella cheese, zucchini,
aubergines, peppers, fresh basil, extra virgin olive oil*

1-8-13

Capocollo di Martina Franca

Capocollo di Martina Franca, datterini arrostiti, mozzarella di bufala campana
DOP, basilico fresco

*Capocollo di Martina Franca (typical cured pork meat), roasted cherry
tomatoes, buffalo mozzarella cheese DOP, fresh basil*

1-8-13



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*)

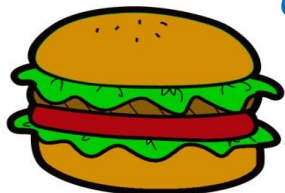
Pinsa tricolore con pomodorini confit, stracciata e basilico
*"Tricolore" Pinsa with confit cherry tomatoes, buffalo "Stracciata" cheese and
basil*

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

€ 19.00



CREA IL TUO BURGER



MAKE YOUR BURGER

Tutti i burger sono serviti con patatine fritte

All Burgers are served with french fries

EURO 25.00



Panino / Bread

Classico/Traditional
Senza Glutine/Gluten Free



Verdure / Vegetables/ Toppings

Lattuga/Lettuce
Cheddar/Cheddar



Pomodoro Fresco / Fresh Tomato
Parmigiano/Parmesan

Cipolla Rossa / Red Onion
Bacon/Bacon



Cetrioli / Cucumbers
Prosciutto Crudo/Ham

Insalata Mista / Mixed Salad
Scamorza/Smoked Scamorza

Zucchine / Zucchini
Uovo/Egg

Valeriana / Valeriana Salad
Mozzarella /Buffalo Mozzarella

Rucola / Rocket Salad
Gorgonzola

Funghi / Mushrooms
Brie

Spinacino / Fresh Spinach
Groviera/Gruyere Cheese

Melanzane / Eggplant
Mortadella/Mortadella
Capocollo di Martina



CHEF SPECIAL

The Exotic Burger

1-5-8-9

**Formaggio Fontina ,polpetta di Manzo,pomodori
affettati Km O,Guacamole,cipolle rosse a
fette,bacon,lattuga con pane di kamut grigliato**

***Fontina cheese,beef patty,local fresh
tomatoes,Guacamole,sliced red onions,bacon,lettuce
with grilled Kamut bread***

EURO 25.00



LA CARTA DEI FORMAGGI *CHEESE SELECTION*

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 8

Emmental –Svizzera 8

Feta- Grecia 8

€ 21.00

Fermata obbligatoria/Mandatory stop

Taleggio – Lombardia 8

Parmigiano – Emilia Romagna 8

Gorgonzola DOP – Piemonte 8

€ 21.00

Serviti con focaccia calda, marmellate e mieli del fattore 1

Served with hot flat bread and farm's Jam and honey

Un divertente e goloso viaggio da un formaggio ad un altro, ideato dal nostro Chef

A fun and delicious journey from one cheese to another, created by our Executive Chef

Dalle ore 24.00 – *From Midnight*

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


Bresaola della Valtellina su letto di rucola e parmigiano a scaglie 8
Dried beef, rocket salad and parmesan slivers
Euro 22,00

Prosciutto di Parma con mozzarelline di bufala e lattuga romana 8
Parma ham and little buffalo milk mozzarella and roman lettuce
Euro 22,00

Salmone irlandese selvaggio affumicato, rucetta e capperi 10
Lightly smoked wild Irish salmon fillet, rocket salad and capers
Euro 22,00

Insalata Nizzarda 1-9-10
Nicoise Salad
Euro 24,00

Caesar Salad di pollo e noci con crostini 1-5-6-8
Chicken Caesar salad with nuts and croutons
Euro 24,00

Zuppa di verdure  1-13
Vegetables Soup
Euro 19,00

Tradizionale Lasagna Emiliana 1-8-13
Traditional Emilian Lasagna
Euro 22,00


Sandwich, Toast, Pizza

Pizza Regina Margherita 1-8
Pizza with tomato & Mozzarella
Euro 20,00

Sandwich al tonno e pomodoro 1-2-10
Tuna and tomato sandwich
Euro 21,00

Toast con prosciutto e formaggio 1-2
Ham and cheese toast
Euro 21,00

Dessert

Macedonia 
Fresh Fruit Salad
Euro 16,00

Gelato
Icecream
Euro 15,00

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 |



SOUVENIR D' ITALIE

Portate con voi la tradizione gastronomica italiana!

Bring home the Italian Culinary tradition!

CLASSIC 1-8-9

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

€ 55.00

DELUXE 1-8-9

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

€ 110.00



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