

Qualcosa da mangiare?

Something to Eat ?

Prezzi in euro
IVA e servizio inclusi
Prices in euro
VAT and service included



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

*Lounge
Bar & Terrace*

Per cominciare...- Starters...

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

14

€ 20,00

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

€ 26.00

°Delizia di polpo tiepida con patate prezzemolate
Warm Octopus salad with parsley potatoes

12-13

€ 26.00

Prosciutto San Daniele con mozzarelline di bufala e lattuga romana
San Daniele ham and little buffalo milk mozzarella and roman lettuce

8

€ 26.00

Bresaola della Valtellina su letto di rucetta con parmigiano a scaglie

Dried beef, rocket salad and parmesan slivers

8

€ 25.00

Vitello Tonnato
Veal with Tuna fish sauce

5-8-9-10-13-14

€ 29,00

Burrata con Insalatina di Datterini e Pesto Ligure
Burrata With Datterini Tomatoes and Topical Ligurian Pesto

2-6-8

€ 25,00

Tartare di tonno con avocado e salsa di soia°
Tuna fish tartare with avocado and soya sauce

3-10

€ 38,00

*Lounge
Bar & Terrace*

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*

1-8-13

€ 26.00

Tradizionale Lasagnetta alla emiliana

Traditional Emilian Lasagnette

1-8-9-13-14

€ 24.00

Tonnarelli fatti in casa con pomodoro fresco e basilico

Homemade tonnarelli with fresh tomatoes and basil

1-9-13

€ 26.00

Trofie al Pesto Ligure di Bra con basilico di Riviera

Homema Trofie with Ligurian Bra Pesto and Riviera Basil

1-2-6-8-9-13

€ 26.00

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

€ 38.00

Tagliata di Manzo con rucola e Parmigiano

Sliced grilled beef with rocket salad and Parmigiano cheese

8

€ 40.00

°Orata alla ligure in guazzetto con capperi, olive taggiasche e
pomodori°

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

1-8-10-13-14

€ 40.00

Branzino alla griglia con verdure alla griglia°

Grilled Sea bass with grilled vegetables

10

€ 40.00

*Lounge
Bar & Terrace*

Sfiziosi – All Day Snacks

Club Sandwich di pollo con patatine fritte

Chicken Club Sandwich with French fries

1-2-3-4-5-6-7-9

Euro 29.00

Crostino di salmone e formaggio fresco alle erbe

Toasted country bread with salmon and herb cream cheese

1-8-10

Euro 25.00

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

1-2-3-4-5-6-7-8-10

Euro 25.00

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*

*Lounge
Bar & Terrace*



I Love Pizza

Pizza Pata Negra Jamòn Ibèric De Bellota Emperador

Pizza with Jamòn Ibèric De Bellota Emperador

Euro 35.00

1-2-3-5-8

Pizza Regina Margherita

Pizza with tomato and mozzarella

Euro 23.00

1-2-3-5-8

Bio pizza con verdure grigliate di agricoltura biologica [1-2-3-5](#)

Bio pizza with organic grilled vegetables

Euro 23.00

1-2-3-5-8

Pizza Capricciosa con prosciutto, carciofi, funghi e uovo [1-2-3-5-8-9-13](#)

Pizza with ham , artichokes, mushrooms and eggs

Euro 24.00

1-2-3-5-8-9-13

Pizza a vostra scelta

Pizza of your choice

Euro 24.00

*Lounge
Bar & Terrace*



CREA IL TUO BURGER MAKE YOUR BURGER



Panino / Bread

Classico / Traditional
Senza Glutine / Gluten Free

Salse / Sauces

Ketchup
Barbecue
Maionese
Aceto Balsamico

Verdure / Vegetables

Lattuga / Lettuce
Pomodoro Fresco / Fresh Tomato
Cipolla Rossa / Red Onion
Cetrioli / Cucumbers
Insalata Mista / Mixed Salad
Zucchine / Zucchini
Valeriana / Valeriana Salad
Rucola / Rocket Salad
Funghi / Mushrooms
Spinacino / Fresh Spinach
Melanzane / Eggplant

Toppings

Cheddar / Cheddar
Parmigiano / Parmesan
Bacon / Bacon
Prosciutto Crudo / Ham
Scamorza / Smoked Scamorza
Uovo / Egg
Mozzarella / Buffalo Mozzarella
Gorgonzola
Brie
Groviera / Gruyere Cheese
Mortadella / Mortadella



Tutti i burger sono serviti con patatine fritte
All Burgers are served with french fries



EURO 31.00



Lounge
Bar & Terrace

Norcineria: Formaggi & Salumi / Salami & Cheese

I classici nella geografia... / In geography... The Classic
Brie - Francia Emmental –Svizzera Feta- Grecia-Caciotta di Siena -
Toscana

8

€ 25.00

Passeggiata italiana/An Italian Tour
Taleggio – Lombardia Parmigiano – Emilia Romagna Gorgonzola DOP –
Piemonte

8

€ 25.00

Serviti con focaccia calda, marmellate e mieli del fattore
Served with hot flat bread and farm's Jam and honey

1-2-3-5

Tagliere di Coppa, Mortadella, Salame strolghino, San Daniele, Lardo di
Colonnata

*Platter of Coppa ,Mortadella, Strolghino Salami ,Raw Ham San Daniele,
Colonnata bacon*

€ 26.00

Tagliere di Culatello, Coppa, Salame strolghino, Lardo di colonnata
*Platter of white pork Culatello ,Coppa ,Strolghino dry sausage ,
Colonnata bacon*

€ 25.00

Coppa Piacentina

€ 21.00

Prosciutto San Daniele
Cured ham Prosciutto San Daniele

€ 21.00

Bresaola Punta D'Anca

€ 21.00

Pata Negra Jamòn Ibérico de Bellota Emperador

€ 31.00

*Lounge
Bar & Terrace*

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 27,00

Prosciutto di Parma con mozzarelline di bufala e lattuga romana 8
Parma ham and little buffalo milk mozzarella and roman lettuce
Euro 26,00

Salmone irlandese selvaggio affumicato, rucetta e capperi 10-14
Lightly smoked wild Irish salmon fillet, rocket salad and capers
Euro 27,00

Insalata Nizzarda 9-10
Nicoise Salad
Euro 27,00

Caesar Salad di pollo e noci con crostini 1-5-6-8-9-13
Chicken Caesar salad with nuts and croutons
Euro 27,00

Zuppa di verdure  1-13
Vegetables Soup
Euro 23,00

Tradizionale Lasagna Emiliana 1-8-9-13-14
Traditional Emilian Lasagna
Euro 24,00


Sandwich, Toast ,Pizza

Pizza Regina Margherita 1-2-3-5-8-13
Pizza with tomato & Mozzarella
Euro 23,00

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

Toast con prosciutto e formaggio 1-2-8
Ham and cheese toast
Euro 21,00

Dessert

Macedonia 
Fresh Fruit Salad
Euro 18,00

Gelato 2-6-8-9
Icecream
Euro 16,00




Tiramisù 1-8-9
Euro 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.

#TASTEFGHMRESORT

Legenda allergeni Allergens

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


GRAND HOTEL DEL MARE
 RESORT & SPA

*Lounge
 Bar & Terrace*



SOUVENIR D' ITALIE

Portate con voi la tradizione gastronomica italiana!

Bring home the Italian Culinary tradition!

CLASSIC 1-2-4-5-6-8-9

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

€ 115.00

DELUXE 1-2-4-5-6-8-9

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

€ 250.00

*Lounge
Bar & Terrace*



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

*Lounge
Bar & Terrace*