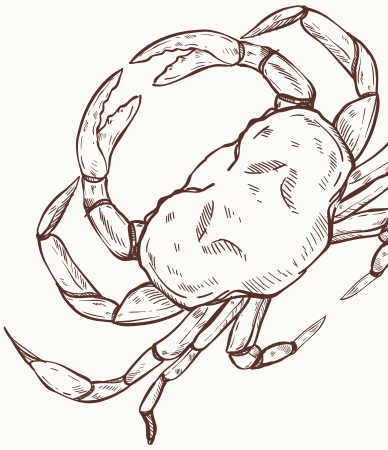


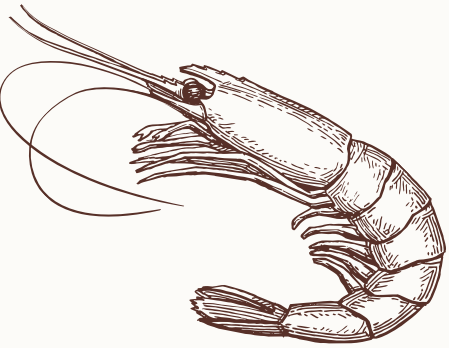


IL GHÈ

RESTAURANT PIZZERIA

LAIGUEGLIA





Benvenuti!



Allergeni

PER LA VOSTRA SICUREZZA
ALLERGENS - FOR YOUR SAFETY

Gentilissimo cliente, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari richieda preventivamente le informazioni sui nostri cibi e bevande.
Le verranno mostrati ed illustrati i nostri prodotti in vendita e/o somministrati.
L'elenco dei possibili ingredienti allergeni è riportato qui sotto come da Allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 (sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze):

Dear customer, if you have any allergies and/or food intolerances request information about our food and drinks in advance. You will be shown and illustrated our products for sale or supply. The list of possible allergenic ingredients is reported below as for the EU regulation n. 1169/2011 substances or products that cause allergies or intolerances:



Se ha delle intolleranze al Glutine e/o al Lattosio controlli i simboli qui sotto, verranno riportati a fianco delle portate del menù.
Per maggiori informazioni chieda al nostro personale di sala.

If you have intolerance to gluten and/or to the lactose please check the symbols below, will be reported alongside to the courses of the menù.
For any further information please ask our dining room staff.



AVVERTENZE *
* Prodotto surgelato qualora non disponibile fresco sul mercato

COPERTO - COVER CHARGE: 2,50€
*Secondo il Decreto Legislativo 23 giugno 2003, n. 181

Antipasti

SFIZIOSITÀ PER COMINCIARE
APPETIZERS - TEMPTING BITES TO START

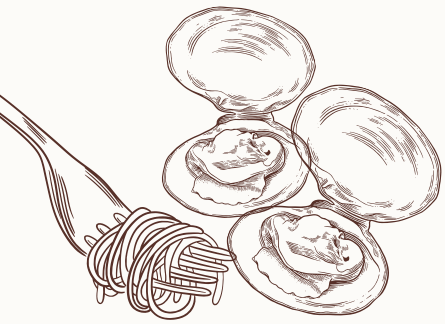
POLPO MORBIDO AL COLTELLO,PATATE E OLIVE DELLA RIVIERA € 15,00
servita tiepida: polpo, patate, olive taggiasche, prezzemolo.
tiepid octopus salad (octopus, potatoes and taggiasche olives).*

ROSSO DI COZZE IN GUAZZETTO PICCANTE € 15,00
cozze, aglio, pomodoro, vino bianco, prezzemolo, peperoncino.
mussels sautéed with garlic, white wine, and fresh tomato, finished with parsley and chili pepper.

PASTA FRITTA CRUDO E BURRATA € 14,00
impasto della pizza fritto, crudo e burrata. crispy fried pizza dough served with savory prosciutto crudo and creamy, fresh burrata cheese.

SFORMATO DI ZUCCA CON FONDUTA AL PAMIGIANO € 12,00
farina,zucca,uova,latte,parmigiano. pumpkin soufflé with parmigiano fondue.

gluen free
lactose free



Primi Piatti

LE NOSTRE SPECIALITÀ
FIRST CURSES - OUR SPECIALTIES



TAGLIOLINI FRESCHI ALLE VONGOLE ◉ € 19,00
tagliolini, vongole, aglio, olio, prezzemolo. fresh tagliolini with clams.

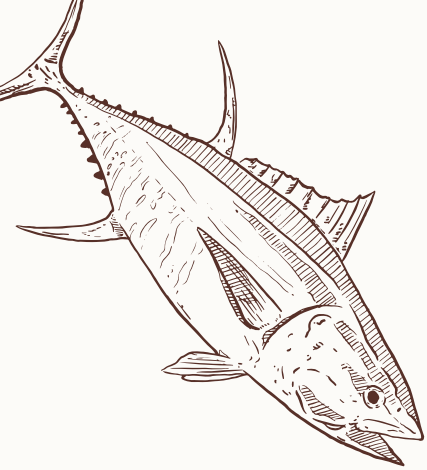
TAGLIOLINI FRESCHI AI FRUTTI DI MARE ◉ € 20,00
tagliolini, cozze, vongole, calameretti, gamberetti*, gamberone*, prezzemolo, pomodoro, vino bianco, aglio. tagliolini pasta sautéed with mussels, clams, baby squid*, shrimp*, and a king prawn*, tossed with garlic, white wine, tomato, and fresh parsley.*

TROFIE AL NOSTRO PESTO FATTO IN CASA € 14,00
trofie, basilico, pinoli, pecorino, parmigiano, olio d'oliva. trofie pasta tossed with our freshly made pesto of basil.

RISOTTO FUNGHI E SALSICCIA ◉ € 16,00
riso, burro, salsiccia, funghi, vino bianco, brodo vegetale, prezzemolo. mushroom and sausage risotto.



gluen free ◉
lactose free ◉



Secondi Piatti

LE NOSTRE SPECIALITÀ
MAIN CURSES - OUR SPECIALTIES

FRITTO MISTO CON JULIENNE DI ZUCCHINE € 20,00
calamari, acciughe*, gamberoni*, julienne di zucchine.*
mixed fried seafood with vegetables.

FRITTO DI CALAMARI* € 17,00
fried calamari.*

GRIGLIATA MISTA DI MARE € 28,00
gamberoni, spada*, tonno*, branzino*, calamaretti*.*
grilled king prawns, swordfish*, tuna*, sea bass*, baby squid*.*

CONIGLIO ALLA LIGURE IN UMIDO € 18,00
coniglio, pinoli, olive taggiasche, carota, sedano, cipolla, vino bianco, brodo vegetale, aromi misti. rabbit, pine nuts, taggiasca olives, carrots, celery, onions, white wine, and mixed herbs.

LA TAGLIATA DEL MACELLAIO ALLA GRIGLIA € 21,00
servita con patate al forno, i tagli variano in base alla disponibilità.
sliced grilled prime beef, served with crispy roasted potatoes.

gluen free
lactose free

Contorni

L'ABBINAMENTO PERFETTO
SIDE DISHES - THE PERFECT MATCH

PATATE AL FORNO € 5,00
roasted potatoes.

PATATINE FRITTE* € 6,00
french fries.

CONTORNO DEL GIORNO € 7,00
side dish of the day.

INSALATA MISTA € 9,00
insalata, pomodori, carote.
mixed salad: lettuce, tomatoes, carrots.

Menù Baby

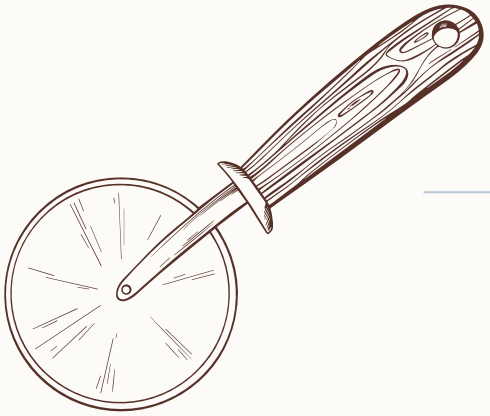
PER I PIÙ PICCOLI

PENNE AL POMODORO € 8,00
penne with tomato sauce.

PENNE AL PESTO € 8,00
pesto fatto in casa. penne with homemade pesto.

MINI COTOLETTA CON PATATINE € 11,00
mini cutlet with fries.

BABY PIZZA MARGHERITA € 6,00



Pizze

UNA FETTA DI TRADIZIONE
A SLICE OF TRADITION

MARGHERITA € 7,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico.
tomato sauce, fior di latte mozzarella, basil.

BUFALA € 12,00
pomodoro, mozzarella di bufala, basilico.
tomato sauce, buffalo mozzarella, basil.

CRUDO € 12,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo in uscita.
tomato sauce, fior di latte mozzarella, topped with cured ham.

NAPOLI € 11,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, filetti di acciughe, capperi, olive.
tomato sauce, fior di latte mozzarella, anchovy fillets, capers, olives.

PROSCIUTTO E FUNGHI € 11,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi.
tomato sauce, fior di latte mozzarella, cooked ham, mushrooms.

4 STAGIONI € 11,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive. tomato sauce, fior di latte mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, olives.

ORTOLANA € 11,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, zucchini, peperoni, funghi. tomato sauce, fior di latte mozzarella, eggplant, zucchini, bell peppers, mushrooms.

TONNO, CIPOLLE E GAMBERETTI* € 12,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, gamberetti, cipolle.*
tomato sauce, fior di latte mozzarella, tuna, baby shrimps, onions.*



Pizze

UNA FETTA DI TRADIZIONE
A SLICE OF TRADITION



DIAVOLA € 11,50
pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, basilico.
tomato sauce, fior di latte mozzarella, spicy salami, basil.

GORGO E SALSICCIA € 12,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, salsiccia.
tomato sauce, fior di latte mozzarella, gorgonzola cheese, sausage.

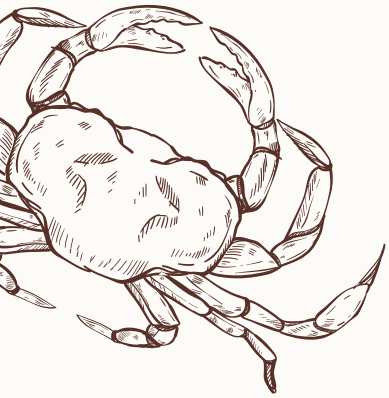
VALDOSTANA € 11,50
pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, fontina.
tomato sauce, fior di latte mozzarella, cooked ham, fontina cheese.

WURSTEL E PATATINE* € 10,50
pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel, patatine.*
tomato sauce, fior di latte mozzarella, frankfurter, french fries.*

CALZONE € 10,50
pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto.
folded pizza with tomato sauce, fior di latte mozzarella, cooked ham.

4 FORMAGGI € 12,00
mozzarella fior di latte, fontina, gorgonzola, parmigiano.
fior di latte mozzarella, fontina, gorgonzola, parmesan.

FRIARIELLI E SALSICCIA € 13,00
mozzarella fior di latte, friarielli, salsiccia, provola affumicata.
fior di latte mozzarella, broccoli rabe, sausage, smoked provola cheese.



Focacce

UNA FETTA DI TRADIZIONE
A SLICE OF TRADITION

FOCACCIA € 6,00

FOCACCIA AL CRUDO € 9,00
focaccia with cured ham.

FOCACCIA ITALIA € 9,00
pomodoro fresco, mozzarella fior di latte, basilico. fresh tomatoes, fior di latte mozzarella, basil.

FOCACCIA PAPERINO € 9,00
prosciutto cotto, mozzarella fior di latte. cooked ham, fior di latte mozzarella.

FOCACCIA TIPO RECCO € 9,00
crescenza, prosciutto cotto, scaglie di grana. crescenza, ham, parmesan.

Birre

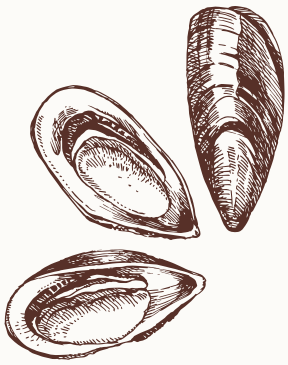
ALLA SPINA
BEERS ON DRAUGHT

	20 CL	40 CL	1 LT
SANS SOUCI	€ 3,00	€ 5,00	€ 12,00
MORETTI ROSSA	€ 3,50	€ 6,00	€ 13,00
ICHNUSA NON FILTRATA	€ 3,50	€ 6,00	€ 13,00

IN BOTTIGLIA
BEERS BY BOTTLE

HEINEKEN 0.0 33 CL € 4,50

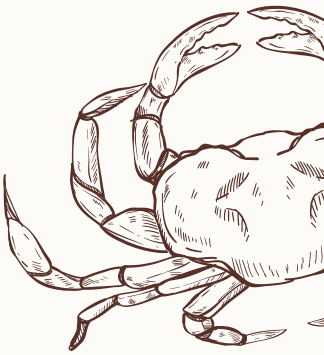
ERDINGER HEFE WEIZEN 50 CL € 6,00



Bibite

BEVERAGE

ACQUA NATURALE E FRIZZANTE 50 CL		€ 2,00
	20 CL	40 CL
COCA COLA ALLA SPINA	€ 3,00	€ 5,00
BITITE IN BOTTIGLIA *coca cola zero, fanta, chinotto, estathé limone/pesca, acqua tonica.*		€ 3,50
AMARI E GRAPPE *chiedere allo staff*		da € 3,50
RUM, WHISKY, COCKTAILS *chiedere allo staff*		da € 7,00



Vino

DELLA CASA
HOUSE WINE

	CALICE	0,50 LT	1 LT
BIANCO FRIZZANTE	€ 3,00	€ 5,50	€ 11,00
ROSSO FERMO	€ 3,00	€ 5,50	€ 11,00

Chiedi allo Staff il Menù dei Dolci!