

— IL — GHÈ

RESTAURANT
PIZZERIA
STEAKHOUSE

LAIGUEGLIA



Benvenuti!



ALLERGENI

ALLERGENS

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. Elenco dei possibili ingredienti allergeni è riportato qui sotto come da 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 in 1169/2011 substances or products that cause allergies or intolerances:



Uova



Molluschi



Latte



Pesce



Crostacei



Cereali
con glutine



Arachidi



Frutta a guscio



Soia



Semi di
sesamo



Lupini



Sedano



Senape



Solfiti
(C>10mg/Kg)

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 chiedi 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 2,00€

*SECONDO IL DECRETO LEGISLATIVO 23 GIUGNO 2003, N.181





ANTIPASTI

SFIZIOSITÀ & FRITTICHE

APPETIZERS

TEMPTING & FRIED FOOD

PASTA FRITTA CON PROSCIUTTO CRUDO E BUFALA 13,50€

Impasto della pizza fritto, prosciutto crudo, mozzarella di bufala
Fried dough of pizza, cured ham and buffalo mozzarella.

INSALATA DI MARE DEL GHE'   17,00€

Servita tiepida con cozze, vongole, calamari*, sepioline*, gamberetti*
Tiepid seafood salad served with mussel, clam, squid, cuttlefish, little shrimp.

INSALATA DI POLPO E PATATE   15,00€

Servita tiepida con polpo*, patate e olive taggiasche
Tiepid octopus salad (octopus, potatoes and taggiasche olives)*

PEPATA DI COZZE   15,00€

Cozze, pomodoro, peperoncino, aglio, prezzemolo
Peppered mussels with tomato, chilli pepper, garlic, parsley

TARTARE DI TONNO 18,00€

Tartare di tonno con aceto balsamico
Tuna tartare with balsamic vinegar





PRIMI PIATTI

LE NOSTRE SPECIALITA'

FIRST COURSES

OUR SPECIALTIES

RISOTTO ALLA PESCATORA (min 2 pers)  	20,00€
Riso carnaroli, cozze, vongole, calamari*, gamberetti*, gamberoni* <i>Seafood Carnaroli rice, mussels, clams*, squids*, shrimp*s, king prawns*</i>	
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO 	19,00€
Cozze, vongole, calamari*, gamberetti*, gamberoni*, pomodoro <i>Pasta with seafood (mussels, clams, squid*, shrimps*, king prawns*), tomato</i>	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE 	18,00€
Spaghetti con vongole, aglio, prezzemolo e vino bianco <i>Spaghetti with clams, garlic, parsley and white wine</i>	
RAVIOLI DI MARE AL RAGU' DI SCORFANO	16,00€
Ravioli ripeni al pesce, ragu' di scorfano, pomodorini <i>Ravioli stuffed to the fish, fish sauce of rockfish and tomatoes</i>	
PACCHERI CREMA DI PISTACCHIO E GAMBERI 	16,00€
Paccheri with cream of pistachio nut and shrimp	
GNOCCHI GAMBERI E LIMONE 	15,00€
Gnocchi, gamberi, scaglie di limone grattugiato, salsa di pomodoro <i>Gnocchi, shrimp, scales, of scaved lemon, sauce of tomato</i>	
TROFIE AL PESTO (produzione propria)	13,00€
Trofie, pesto <i>Homemade pasta with pesto sauce</i>	
GNOCCHI AL RAGU' DI SALSICCIA 	15,00€
Gnocchi di patate (produzione propria) con ragu' di salsiccia <i>Gnocchi of potatoes (own production) with meat sauce of sausage</i>	





PIATTI DEL GHÈ

LE NOSTRE SPECIALITÀ

MAIN COURSES

OUR SPECIALTIES

PESCATO DEL GIORNO AL FORNO ALLA LIGURE   7,50€/etto

Pescato del giorno, patate, pomodorini, olive

Roasted catch of the day, potatoes, cherry tomatoes, olive

GRIGLIATA MISTA DI PESCE   25,00€

Pesce spada*, tonno*, gamberoni*, calamari*, filetto di branzino*

Swordfish, tuna*, king prawns*, squid*, seabass**

GRAN FRITTO MISTO DI MARE  19,00€

Anelli e ciuffi di calamaro*, acciughe, gamberetti*

Variety of fried fish (squids, anchovies, shrimps*)*

GRAN FRITTO DI CALAMARI  17,00€

Anelli e ciuffi di calamaro*

*Variety of fried squids**

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA CON ZUCCHINE TRIFOLATE   18,00€

pesce spada*, zucchine

Grilled swordfish with sauteed courgettes

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO   19,50€

Sottofiletto di manzo, patate al forno

Grilled beef steak with baked potatoes

FILETTO AL PEPE VERDE  25,00€

Filetto di manzo, brandy, burro, senape, panna, pepe verde *Beef steak*

Fillet of beef, brandy, butter, senape, cream, green pepper, mustard





CONTORNI E INSALATE

SIDE DISHES AND SALADS

PATATE AL FORNO  	5,00€
<i>Roasted potatoes</i>	
PATATE* FRITTE 	5,00€
<i>French fries*</i>	
CONTORNO DEL GIORNO	6,00€
<i>Side dish of the day (ask the staff)</i>	
INSALATA MISTA (INSALATA, POMODORI, CAROTE)  	8,00€
<i>Mixed salad (lettuce, tomatoes, carrots)</i>	

MENÙ BAMBINI

BABY MENÙ

PASTA AL POMODORO 	7,00€
<i>Pasta with tomato sauce</i>	
PASTA AL PESTO <i>produzione propria</i>	9,00€
<i>Pasta with homemade pesto sauce</i>	
MINI COTOLETTA CON PATATINE FRITTE* 	9,00€
<i>Breaded chicken cutlet with fries*</i>	
BABY PIZZA MARGHERITA	5,50€
Con salsa di pomodoro e mozzarella	
<i>Baby pizza Margherita (tomato sauce, mozzarella)</i>	





LA NOSTRA PIZZA

LE CLASSICHE

MARGHERITA Salsa pomodoro, mozzarella, basilico <i>Tomato sauce, mozzarella, basil</i>	6,50€
BUFALA Salsa pomodoro, mozzarella di bufala, basilico <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil</i>	11,00€
PROSCIUTTO E FUNGHI Salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi <i>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms</i>	10,00€
CRUDO Salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo in uscita <i>Tomato sauce, mozzarella, cured ham in the end</i>	10,50€
NAPOLI Salsa pomodoro, filetti di acciughe, capperi, olive <i>Tomato sauce, anchovy fillets, capers, olives</i>	10,50€
VEGETARIANA Salsa di pomodoro, mozzarella, verdure grigliate <i>Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables</i>	9,00€
4 STAGIONI Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives</i>	10,50€
TONNO, CIPOLLE E GAMBERETTI* Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, gamberetti* <i>Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions, prawns*</i>	11,50€
WURSTEL E PATATINE* Salsa di pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine* <i>Tomato sauce, mozzarella, wurstel, french fries*</i>	9,50€
CALZONE Salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto <i>Folded pizza with tomato sauce, mozzarella, ham</i>	9,50€





LA NOSTRA PIZZA

LE BIZZARRE

BOMBA CHA CHA CHA Salsa pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, Italian blue cheese</i>	11,00€
GOLOSA Salsa pomodoro, mozzarella, gorgonzola, saliccia, cipolla rossa <i>Tomato sauce, mozzarella, Italian blue cheese, sausage, red onion</i>	10,50€
MORTAZZA Salsa pomodoro, mozzarella, mortadella alla brace, granella di pistacchio <i>Tomato sauce, mozzarella, grilled mortadella, pistachio grain</i>	9,50€
BURRATA LIGURE Mozzarella, pesto, pomodori secchi, pinoli tostati, burrata <i>Mozzarella, pesto, sundried tomatoes, toasted pine nuts, burrata</i>	12,00€
DELIZIA Pomodorini, mozzarella, stracchino, speck <i>Cherry tomatoes, mozzarella, stracchino (soft cheese), speck (Italian smoked ham)</i>	12,50€
PROVOLA Pomodoro, mozzarella, provola, salsiccia, basilico <i>Tomato sauce, mozzarella, provola, sausage, basil</i>	12,50€
ALTOTESINA Pomodoro, mozzarella, provola, speck, basilico <i>Tomato sauce mozzarella, provola, speck, basil</i>	13,00€





LA NOSTRA PIZZA

LE BIANCHE

FRIARIELLI E SALSICCIA

9,50€

Mozzarella, friarelli, salsiccia di maiale

Mozzarella, friarelli, pork sausage

LA BIANCA AL PROSCIUTTO CRUDO

9,50€

Mozzarella e prosciutto crudo

Mozzarella and italian cured ham

LA BIANCA DEL GHE'

11,50€

Mozzarella di bufala, mortadella, granella di pistacchio

Buffalo mozzarella, mortadella, pistachio grain

PISTACCHINA

12,00€

Mozzarella, crema di pistacchio, mortadella, granella di pistacchio

Mozzarella, pistachio cream, mortadella, pistachio grain

4 FORMAGGI

10,50€

Mozzarella, fontina, provolone, gorgonzola

Mozzarella, fontina cheese, provolone, Italian blues cheese

CAPRESE

11,00€

Mozzarella di bufala, pomodorini freschi, origano

Buffalo mozzarella, fresh cherry tomatoes, oregano





HAMBURGER DI FASSONA

FASSONA BEEF BURGER

CLASSIC

9,00€

Con lattuga e pomodoro

With lettuce and tomato

11,50€

BACON CHEESE

Con lattuga, pomodoro, bacon alla brace, cheddar

With lettuce, tomato, grilled bacon, cheddar

12,00€

FUME'

Con lattuga, pomodoro, scamorza affumicata, bacon alla brace

With lettuce, tomato, smoked scamorza cheese, grilled bacon

BEVANDE

BEVERAGE

ACQUA NATURALE E FRIZZANTE cl 50*

2,00€

COCA COLA ALLA SPINA

cl20 3,00€ - cl40 5,00€

BIBITE IN BOTTIGLIA

3,50€

Coca Cola Zero, Fanta, Chinotto, Estathé Limone/Pesca, Acqua Tonica

AMARI, GRAPPE

da 3,50€

Chiedere allo staff

RUM, WHISKEY, COCKTAILS

da 7,00€

Chiedere allo staff





BIRRE

ALLA SPINA

BEERS

ON DRAUGHT

	20 CL	40 CL	1 LT
FORST PILS Pils - Alto Adige Vol 4,8% Aroma gradevole con piacevoli note di luppolo, richiami sfumati di malto, miele, acacia	3,00€	5,00€	11,00€
FORST SIXTUS Rossa - Alto Adige Vol 6,5% Doppio malto, profumo di malto tostato, colore scuro e intenso, dal gusto dei toni caramellati e speziati	3,50€	6,00€	11,00€
HOEGAARDEN Blanche - Belgio Vol 4,9% Birra dal colore giallo pallido naturalmente velato. Fresca, dissetante, agrumata, speziata e piacevolmente acidula.	3,50€	6,00€	12,00€

BIRRE IN BOTTIGLIA

BEERS BY BOTTLE

FRANZISKANER Weissbier, alc. 4,8% - 50 cl	6,00€
FORST 0 Lager, alc. 0,0% formato 33 cl	4,50€

VINO DELLA CASA

HOUSE WINE

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

COPERTO - COVER CHARGE 2,00€

*SECONDO IL DECRETO LEGISLATIVO 23 GIUGNO 2003, N.181

