Gian Maria
ALBERGO ★★ RISTORANTE

MENU' RISTORANTE

Un'esperienza di gusto tra mare e tradizione

Albergo Ristorante Gian Maria - Corso Libero Longhi 14 - 16030 Moneglia (Ge) - Tel +39 0185 49335
info@albergogianmaria.it - www.albergogianmaria.it

Gian Maria
ALBERGO ★★ RISTORANTE

MENU' DEGUSTAZIONE

PRIMO PIATTO A SCELTA TRA:

Trenette o Trofie al pesto
Spaghetti alla brezza di mare
Piatto del giorno

SECONDO PIATTO A SCELTA TRA:

Scaloppine al limone o al vino
Fritto misto di pesce
Piatto del giorno

BEVANDE:

1/4 vino rosso o bianco della casa
1/2 acqua
caffè

€ 32,00

Albergo Ristorante Gian Maria - Corso Libero Longhi 14 - 16030 Moneglia (Ge) - Tel +39 0185 49335
info@albergogianmaria.it - www.albergogianmaria.it

Gian Maria
ALBERGO ★★ RISTORANTE

ANTIPASTI

Alici marinate – 12€
Alici*, *olio EVO*, *aglio*, *lime*, *prezzemolo*

Cozze alla marinara – 12€
Cozze*, *aglio*, *olio EVO*, *sale*, *pepe*, *vino bianco*, *prezzemolo*
Diminuzioni: – aglio, prezzemolo
Aggiunta: – rosse + 1€

Insalata di polpo con patate e olive taggiasche - 16€
Polpo*, *olio EVO*, *sale*, *olive*, *patate*, *prezzemolo*
Diminuzioni: – prezzemolo

Tagliere di salumi e formaggi DOP - 18€
Assortimento proposto giornalmente dallo chef

Tavolozza del pescatore - 24€
Acciughe al limone*, salmone*, tartare di gamberi*, spada affumicato, sorbetto al limone

Gian Maria
ALBERGO ★★ RISTORANTE

PRIMI DI MARE

Spaghetti alle vongole veraci – 17€
Vongole, aglio, olio EVO, prezzemolo, vino bianco, sale
Aggiunta: bottarga +2,50€

Penne al salmone – 15€
Penne, *sale, salmone*, panna, brandy, burro, erba cipollina, pepe, prezzemolo*
Diminuzioni: prezzemolo
Aggiunta: bottarga +2,50€

Spaghetti alla brezza di mare – 19€
Spaghetti, aglio, olio, prezzemolo, pomodorini, muscoli, vongole*, scampi*, gamberone x1**
Aggiunta: rossa +1€

Risotto ai frutti di mare – 18€ a persona
Minimo per 2 persone
Riso, *aglio, olio, prezzemolo, pomodorini, muscoli*, vongole*, scampi*,gamberone x1**

Gian Maria
ALBERGO ★★ RISTORANTE

PRIMI DI TERRA

Pansoti in salsa di noci – 14€
Parmigiano, noci, sale, pepe, aglio, maggiorana, borragine, bietole, ricotta, uova, olio EVO, noce moscata, farina

Ravioli alla bolognese – 14€
Cipolla, carota, sedano, olio EVO, vino rosso, carne macinata (bovino-suino), farina, uova, parmigiano, ricotta, sale, spinaci

Penne alla bolognese – 12€
Cipolla, carota, sedano, olio EVO, vino rosso, carne macinata (bovino-suino), farina, uova, parmigiano, sale

Trofie al pesto – 14€
Olio EVO, sale, basilico, pinoli, aglio, parmigiano, farina, patate, fagiolini
Diminuzioni: patate, fagiolini
Aggiunte: patate +1€, fagiolini +1€

Gian Maria
ALBERGO ★★ RISTORANTE

SECONDI DI MARE

Gran fritto del golfo – 24€
Calamari, gamberoni*, alici, paranza*, farina 0 e mais, sale, olio*

Fritto misto – 20€
Gamberoni, calamari*, farina tipo 0 e mais, olio, sale*

Cotoletta di acciughe – 14€
Acciughe, farina tipo 0 e mais, olio, sale*

Filetto di branzino al pomodoro – 20€
Filetto di branzino, olio, sale, pomodoro, olive, capperi, prezzemolo, vino bianco*

Calamari fritti – 16€
Calamari, olio, sale, farina 0 e mais*

Filetto di orata alla ligure – 22€
Filetto di orata, aglio, olio EVO, pinoli, olive taggiasche, pomodorino, sale, origano, patate

Grigliata di mare – 28€
Calamari*, *Gamberi*, Scampi, Pesce Spada*,olio EVO, sale*

Albergo Ristorante Gian Maria - Corso Libero Longhi 14 - 16030 Moneglia (Ge) - Tel +39 0185 49335
info@albergogianmaria.it - www.albergogianmaria.it

Gian Maria
ALBERGO ★★ RISTORANTE

SECONDI DI TERRA

Tagliata di manzo rucola e scaglie di grana – 22€
Filetto di manzo, rucola, scaglie di grana, olio EVO, sale
Aggiunta: pepe

Vitello ai ferri o scaloppa– 18€
Carne di vitello, *olio EVO, sale grosso, pepe*
Diminuzione: carne senza aromi

Cotoletta di pollo e patate – 16€
Carne di pollo, olio EVO, sale, spezie

CONTORNI E INSALATE

Patatine fritte – 5€
Nota bene: prodotto surgelato

Insalata mista – 5€
Pomodori, insalata verde, carote julienne, radicchio

Insalata pugliese – 5€
Pomodori, cipolla rossa, origano

Contorno del giorno – 5€
Proposta giornaliera dello chef – chiedi al personale di sala

Gian Maria
ALBERGO ★★ RISTORANTE

DESSERT

Tiramisù – 7€ *
Savoiardi, mascarpone, zucchero, caffè, tuorlo pastorizzato, albume pastorizzato, panna montata

Tarte Tatin (torta di mele) – 8€
Pasta brisée, mele, zucchero di canna, limone, lime, burro, gelato, cannella

Fragole al limone– 5€
Fragole, limone o maraschino
Aggiunta: Maraschino + 1€

Coppa gelato – 6€
Gelati della casa (gusti variabili)
Aggiunta: Maraschino + 1€

Sorbetto al limone – 6€
Limone, zucchero, albume
Variante: con limoncello o grappa +1€

Meringata – 7€
Albumi d'uovo, Zucchero semolato, Panna fresca, Zucchero a velo

Torta della nonna – 7€
Farina 00, uovo, zucchero, lievito, vanillina, pinoli, crema pasticcera, limone

Albergo Ristorante Gian Maria - Corso Libero Longhi 14 - 16030 Moneglia (Ge) - Tel +39 0185 49335
info@albergogianmaria.it - www.albergogianmaria.it

Gian Maria
ALBERGO ★★ RISTORANTE

CARTA DEI VINI

Vini Bianchi

WEISSWEINE – WHITE WINES

Bosoni Vermentino Colli di Luni D.O.C.	22,00€
Bosoni Vermentino Colli di Luni Etich. Nera D.O.C.	28,00€
Bosoni Albarola D.O.C.	28,00€
Cinque Terre D.O.C.	25,00€
Pigato Riviera di Ponente D.O.C.	28,00€
Bianchetta Golfo del Tigullio D.O.C.	25,00€
Pinot Grigio D.O.C.	25,00€
Gewürztraminer D.O.C.	25,00€
Prosecco Frizzante Valdobbiadene D.O.C.	25,00€

Gian Maria
ALBERGO ★★ RISTORANTE

CARTA DEI VINI

Vini Rossi

ROTWEINE – RED WINES

Bosoni Auxo Colli di Luni D.O.C.	22,00€
Bosoni Nicolò V Colli di Luni D.O.C.	28,00€
Rosato Liguria di Levante I.G.T.	25,00€
Ciliegiolo Golfo del Tigullio D.O.C.	25,00€
Chianti Classico Gallo Nero D.O.C.G.	25,00€
Lambrusco Marcello I.G.P.	22,00€
Barbera Piemonte D.O.C.	25,00€
Lagrein Alto Adige	25,00€

Caraffe Vino della Casa

Caraffa Bianco o Rosso 1000 ml	12,00€
Caraffa Bianco o Rosso 500 ml	6,00€
Caraffa Bianco o Rosso 250 ml	3,00€

Albergo Ristorante Gian Maria - Corso Libero Longhi 14 - 16030 Moneglia (Ge) - Tel +39 0185 49335
info@albergogianmaria.it - www.albergogianmaria.it

Gian Maria
ALBERGO ★★ RISTORANTE

Champagne e Spumanti

SPARKLING WINES

Spumante Dolce Asti D.O.C.	24,00€
Spumante Secco Brut D.O.C.G.	24,00€
Champenois D.O.C.	45,00€
Champagne	60,00€

Acque Minerali e Bibite

MINERAL WATER AND SOFT DRINKS

Bottiglia 1000 ml	2,50€
Bottiglia 500 ml	1,50€
Succo di frutta	3,00€
Bibite in lattina	4,00€
Birra bottiglia grande 66 cl	6,00€
Birra bottiglia piccola 33 cl	4,00€

Gian Maria
ALBERGO ★★ RISTORANTE

Caffetteria e Liquori

Caffè	1,50€	**Caffè Decaffeinato**	2,00€
Caffè Corretto	2,50€	**Cappuccino**	3,00€
Tè, Camomilla, Infusi	2,50€	**Amari**	5,00€
Liquore al Basilico	5,00€	**Limoncello**	5,00€
Grappa	5,00€	**Grappa Invecchiata**	6,00€
Whisky	5,00€		

Albergo Ristorante Gian Maria - Corso Libero Longhi 14 - 16030 Moneglia (Ge) - Tel +39 0185 49335
info@albergogianmaria.it - www.albergogianmaria.it

Gian Maria
ALBERGO ★★ RISTORANTE

AVVISO IMPORTANTE

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.
If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which courses and beverages do not contain the specific allergens.
Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.
The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.

Tabella Allergeni Federalberghi

Icona	Allergene (IT)	Allergen (EN)
	Cereali contenenti glutine	Cereals containing gluten
	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Crustaceans and products thereof
	Uova e prodotti a base di uova	Eggs and products thereof
	Pesce e prodotti a base di pesce	Fish and products thereof
	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Peanuts and products thereof
	Soia e prodotti a base di soia	Soybeans and products thereof
	Latte e prodotti a base di latte	Milk and products thereof
	Frutta a guscio	Nuts
	Sedano e prodotti a base di sedano	Celery and products thereof
	Senape e prodotti a base di senape	Mustard and products thereof
	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	Sesame seeds and products thereof
	Anidride solforosa e solfiti	Sulphur dioxide and sulphites
	Lupini e prodotti a base di lupini	Lupin and products thereof
	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Molluscs and products thereof

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata e il nostro personale è addestrato per occuparsene. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri alimenti, compresi altri allergeni.
Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (e.g. in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.

Albergo Ristorante Gian Maria - Corso Libero Longhi 14 - 16030 Moneglia (Ge) - Tel +39 0185 49335
info@albergogianmaria.it - www.albergogianmaria.it

Gian Maria
ALBERGO ★★ RISTORANTE

*** prodotto surgelato all'origine.**

° il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Alcuni prodotti acquistati freschi sono congelati e conservati a basse temperature per garantirne qualità, freschezza e disponibilità