

— 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 Il del Reg. UE n.1169/2011 sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

Dear Customer, if you have any food allergies or food intolerances, please inform a member of our staff. According to the EU Regulation 1169 of 2021, this is the list of the allergens that may be present:



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 chieda al nostro personale di sala.

If you have a gluten or lactose intolerance, please check the symbols below, they will be displayed near by the dishes. For any further information please contact our staff.



AVVERTENZE *

* Prodotto surgelato qualora non disponibile fresco sul mercato

* The product may be frozen if the fresh one is unavailable





ANTIPASTI

SFIZIOSITÀ & FRITTICHE

APPETIZERS

TEMPTING & FRIED FOOD

INSALATA DI MARE DEL GHÈ  	16,00€
Servita tiepida con cozze, vongole, calamari*, seppioline*, gamberetti* <i>Lukewarm seafood salad (mussels, clams, squids*, cuttlefishes*, shrimps*)</i>	
PEPATA DI COZZE  	12,00€
Cozze, pomodoro, peperoncino, aglio, prezzemolo <i>Peppered mussels with tomato, chilli pepper, garlic, parsley</i>	
INSALATA DI POLPO  	15,00€
Polpo*, patate, pomodoro pachino e olive taggiasche <i>Octopus salad (octopus*, potatoes, cherry tomatoes and taggiasche olives)</i>	
PASTA FRITTA CON PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA	12,00€
<i>Fried dough with dry cured ham and burrata cheese</i>	
SFORMATO DI ZUCCA CON FONDUTA	9,00€
<i>Pumpkin pie with cheese fondue</i>	

Ogni Sfiziosità
un capriccio!





PRIMI PIATTI

LE NOSTRE SPECIALITA'

FIRST COURSES

OUR SPECIALTIES

RISOTTO ALLA PESCATORA (min 2 pers)  18,00€

Cozze, vongole, calamari*, gamberetti*

Seafood risotto: mussels, clams, squids, shrimps*. Min 2 people*

LINGUINE ALLO SCOGLIO  16,00€

Cozze, vongole, calamari*, gamberetti* e gamberoni*

Linguine with seafood (mussels, clams, squids, shrimps*, king prawns*)*

RAVIOLI DI BACCALA' E OLIVE*  16,00€

Con gamberi* e melanzane

Ravioli filled with salted codfish and olives, with prawns and aubergines

GNOCCHI DI PATATE ALLE TRIGLIE  16,00€

Produzione propria con triglie, pomodori gialli, capperi ed olive

Homemade gnocchi with red mullet, yellow tomatoes, capers, olives

GNOCCHI DI PATATE AI FUNGHI  14,00€

Produzione propria con funghi*

*Homemade gnocchi with mushrooms**

GNOCCHI DI PATATE AL PESTO 13,00€

Produzione propria con pesto

Homemade gnocchi with pesto

TAGLIATELLE AI FUNGHI*  14,00€

*Tagliatelle pasta with mushrooms**

TROFIE ALLA GENOVESE 13,00€

Pesto, patate, fagiolini

Trofie Genoese style (pesto sauce, potatoes, green beans)

PASTA E FAGIOLI  12,00€

Pasta and beans soup


Le Specialita'











PIATTI DEL GHÈ

LE NOSTRE SPECIALITÀ

MAIN COURSES

OUR SPECIALTIES

- CAPPELLO DEL PRETE BRASATO CON POLENTA**   15,00€
Braised Beef chuck with corn mash
- CONIGLIO ALLA LIGURE**   14,00€
Coniglio con pomodoro, olive taggiasche e pinoli
Rabbit meat Ligurian style with tomato, taggiasche olives and pine nuts
- TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE**   18,00€
Circa 300 gr con patate al forno
Beef steak (about 300 gr) with roasted potatoes
- GUAZZETO DI MARE CON CROSTONI DI PANE**  18,00€
Pomodoro, cozze, volgole, calamari*, gamberetti*, gamberoni*, seppioline*,
pescato del giorno
Tomato sauce, mussels, clams, squids, shrimps*, king prawns*, cuttlefishes,
catch of the day served with toasted bread*
- GRIGLIATA MISTA**   25,00€
Pesce spada*, tonno*, gamberoni*, filetto di branzino*
Swordfish, tuna*, king prawns*, seabass**
- SEPIE* IN UMIDO CON PISELLI E PATATE E CROSTONI DI PANE**  14,00€
Stewed cuttlefishes with peas and potatoes, served with toasted bread*
- GRAN FRITTO MISTO DI MARE**  17,00€
Anelli e ciuffi di calamaro*, acciughe, gamberetti*
Variety of fried fish (squids, anchovies, shrimps*)*

Non solo 
 Pesce





CONTORNI

SIDE DISHES

- | | |
|---|-------|
| PATATE AL FORNO   | 5,00€ |
| <i>Roasted potatoes</i> | |
| PATATE* FRITTE  | 5,00€ |
| <i>Fried potatoes*</i> | |
| CONTORNO DEL GIORNO | 5,00€ |
| <i>Side dish of the day</i> | |
| INSALATA MISTA   | 6,00€ |
| <i>Insalata, pomodori, carote</i> | |
| <i>Mixed salad (lettuce, tomatoes, carrots)</i> | |



MENÙ BAMBINI

BABY MENÙ

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



Baby





BURGER DI FASSONA

SERVITO CON PATATINE*

FASSONA BEEF BURGER

WITH FRIES*

CLASSIC	9,00€
Con lattuga e pomodoro <i>With lettuce and tomato</i>	
BACON CHEESE	11,50€
Con lattuga, pomodoro, bacon alla brace, cheddar <i>With lettuce, tomato, grilled bacon, cheddar</i>	
FUME'	12,00€
Con lattuga, pomodoro, scamorza affumicata, bacon alla brace <i>With lettuce, tomato, smoked scamorza cheese, grilled bacon</i>	
AMERICANO	12,50€
Con lattuga, pomodoro, cheddar, uovo al paletto <i>With lettuce, tomato, cheddar, sunny-side egg</i>	
CHICKEN FRY	10,50€
Pollo fritto con lattuga, pomodoro, maionese, cheddar <i>With lettuce, tomato, mayonnaise, cheddar</i>	
BIG GHE'	17,00€
Scegli il tuo hamburger e raddoppia il gusto <i>Choose your hamburger and double the pleasure</i>	
VEGAN	13,00€
Burger di piselli* con lattuga, pomodoro, friarielli <i>Pea burger* with lettuce, tomato, friarielli</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, 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, salciccia, 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€
ALICE Salsa pomodoro, burrata, alici <i>Tomato sauce, burrata, anchovies</i>	12,50€
BOSCAIOLA Salsa pomodoro, mozzarella, funghi misti, grana in scaglie <i>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, parmesan flakes</i>	12,00€
INVERNALE Crema di zucca, funghi, scamorza affumicata, grana <i>Pumpkin, mushrooms, smoked cheese, parmesan</i>	13,00€

*Pizza
Amore Mio!*





LA NOSTRA PIZZA

LE BIANCHE

FRIARIELLI E SALSICCIA Mozzarella, friarelli, salsiccia di maiale <i>Mozzarella, friarelli, pork sausage</i>	9,50€
LA BIANCA AL PROSCIUTTO CRUDO Mozzarella e prosciutto crudo <i>With mozzarella and Italian cured ham</i>	9,50€
LA BIANCA DI BUFALA Mozzarella di bufala, pomodoro fresco, rucola <i>Buffalo mozzarella, fresh tomato, rocket salad</i>	11,00€
LA BIANCA DEL GHE' Mozzarella di bufala, mortadella, granella di pistacchio <i>Buffalo mozzarella, mortadella, pistachio grain</i>	11,50€
PISTACCHINA Mozzarella, crema di pistacchio, mortadella, granella di pistacchio <i>Mozzarella, pistachio cream, mortadella, pistachio grain</i>	12,00€
4 FORMAGGI Mozzarella, fontina, provolone, gorgonzola <i>Mozzarella, fontina cheese, provolone, Italian blues cheese</i>	10,50€




*Le Bianche
del Ghe'*



DOLCEZZE

DESSERT

TORTA PERE E CIOCCOLATO <i>Chocolate and pear pie</i>	5,00€
STRUDEL DI MELE <i>con gelato alla crema</i> <i>Apple strudel served with icecream</i>	5,00€
CHEESE CAKE <i>produzione propria</i> <i>Homemade cheesecake</i>	5,00€
PIZZA ALLA NUTELLA <i>Pizza with nutella chocolate cream</i>	5,00€



BEVANDE

BEVERAGE

ACQUA NATURALE E FRIZZANTE CL 50 BOTTIGLIA 100% RICICLATA E RICICLABILE	1,50€
BIBITE IN BOTTIGLIA Coca cola / Coca cola Zero / Tonica Kinley San Pellegrino Aranciata / Aranciata Amara San Pellegrino Chinotto / Estathé Limone / Pesca	3,50€
AMARI E GRAPPE Chiedere allo staff	da 3,50€
RUM E WHISKEY Chiedere allo staff	da 7,00€
COCKTAILS Chiedere allo staff	



COPERTO - COVER CHARGE 2,00€





BIRRE

ALLA SPINA

BEERS

ON DRAUGHT

	20 CL	40 CL	1 LT
STELLA ARTOIS Premium Lager - Belgio Vol 5% Birra dal colore oro chiaro. Corpo leggero, note eleganti di erba appena tagliata e di pane. Piacevolmente amara.	3,00€	4,50€	10,00€
		33 CL	1 LT
LEFFE ROUGE Abbazia - Belgio Vol 6,6% Birra dal colore rosso brillante. Birra di struttura e dal buon corpo. Note di caramello, cereale e frutta candita.		5,00€	14,00€
	20 CL	40 CL	1 LT
HOEGAARDEN Blanche - Belgio Vol 4,9% Birra dal colore giallo pallido naturalmente velato. Fresca, dissetante, agrumata, speziata e piacevolmente acidula.	3,50€	5,50€	11,00€



BIRRE

IN BOTTIGLIA

BEERS

BY BOTTLE

FORST 1857 Lager alc. 4,8 formato 33 cl	3,50€
CORONA Exotic Lager, alc. 4,5% formato 35,5 cl	4,00€
FRANZISKANER Weissbier, alc. 4,8% formato 50 cl	5,00€





CARTA DEI VINI

WINE LIST

BOLLICINE

SPARKLING WINES

	CALICE	BOTTIGLIA
PROSECCO ASOLO SUP EXTRA DRY DOCG "AXILU" Enoitalia - Veneto	4,50€	15,00€
ALTA LANGA "AIRALI" BRUT DOCG cl 75 Tenuta Carretta - Piemonte		21,00€
FRANCIACORTA BRUT "CUVEE ALLA MODA" DOCG cl 75 Monzio Compagnoni - Lombardia		25,00€
CHAMPAGNE BRUT 12.5° cl 75 Louis Armand - Francia		50,00€

VINI BIANCHI

WHITE WINES

GEWURZTRAMINER DOC cl 75 Kaltern - Trentino Alto Adige	18,00€
LANGHE ARNEIS DOC cl 75 Destefanis - Piemonte	12,00€
VERMENTINO LIGURE DOC cl 75 Gualtieri - Liguria	17,00€
PIGATO LIGURE DOC Gualtieri - Liguria	17,00€
MOLINELLO DELLE CINQUE TERRE La Polenza - Liguria	14,00€
GRECO DEL SANNIO DOP La Guardiense - Campania	15,00€

*Bianchi
pregiati* 





VINI ROSSI

RED WINES

	CALICE	BOTTIGLIA
BARBERA ASTI "BRIGA DELLA MORA" DOCG cl 75 Malgrà - Piemonte		14,00€
NEBBIOLO LANGHE "PODIO" DOC cl 75 Tenuta Carretta - Piemonte		14,00€
PINOT NERO DOC cl 75 Lavis - Trentino Alto Adige		18,00€
ROSSESE LIGURE DOC cl 75 €19,00 Teciallo - Liguria		15,00€
ORMEASCO DI PORNASSIO DOC cl 75 Gualtieri - Liguria		17,00€
PASTEN DELLE CINQUE TERRE cl 75 La Polenza - Liguria		15,00€



VINO DELLA CASA

	CALICE	0,5L	1L
BIANCO FRIZZANTE	2,50€	4,50€	8,00€
ROSSO FERMO	2,50€	4,50€	8,00€

VINI DOLCI DA DESSERT

	CALICE	BOTTIGLIA
MOSCATO D'ASTI DOCG CL75 Destefanis - Piemonte	4,00€	16,00€
PASSITO DI PANTELLERIA Florio - Sicilia	8,00€	

