

— 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**   18,00€
Servita tiepida con cozze, vongole, calamari*, seppioline*, gamberetti*
Lukewarm seafood salad (mussels, clams, squids, cuttlefishes*, shrimps*)*
- PEPATA DI COZZE**   13,00€
Cozze, pomodoro, peperoncino, aglio, prezzemolo
Peppered mussels with tomato, chilli pepper, garlic, parsley
- INSALATA DI POLPO**   16,00€
Polpo*, patate, pomodoro pachino e olive taggiasche
Octopus salad (octopus, potatoes, cherry tomatoes and taggiasche olives)*
- PASTA FRITTA CON PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA** 13,00€
Fried dough with dry cured ham and burrata cheese
- CIMA ALLA GENOVESE**   12,00€
Tasca di carne di vitello ripiena
Stuffed veal ligurian style

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* <i>Seafood risotto: mussels, clams, squids*, shrimps*. Min 2 people</i>	
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO 	17,00€
Cozze, vongole, calamari*, gamberetti* e gamberoni* <i>Spaghetti with seafood (mussels, clams, squids*, shrimps*, king prawns *)</i>	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE LUPINO 	15,00€
Spaghetti con vongole, aglio, prezzemolo e vino bianco <i>Spaghetti with clams, garlic, parsley and white wine</i>	
GNOCCHI DI PATATE GAMBERI E LIMONE 	16,00€
Produzione propria con gamberi e limone <i>Homemade gnocchi with prawn and lemon cream</i>	
GNOCCHI DI PATATE AL RAGU' 	14,00€
Produzione propria con ragù di carne <i>Homemade gnocchi with ragù sauce</i>	
GNOCCHI DI PATATE AL PESTO	13,00€
Produzione propria con pesto <i>Homemade gnocchi with pesto</i>	
TAGLIATELLE AL RAGU' DI SALSICCIA 	14,00€
<i>Tagliatelle pasta with sausage ragu'</i>	
TROFIE ALLA GENOVESE	13,00€
Pesto fatto in casa, patate, fagiolini <i>Trofie Genoese style (homemade pesto sauce, potatoes, green beans)</i>	


*Le Specialita'
del Ghe'*





PIATTI DEL GHÈ

LE NOSTRE SPECIALITÀ


MAIN COURSES


OUR SPECIALTIES

PESCATO DEL GIORNO AL FORNO   7,00€/etto
Roasted catch of the day



PESCE SPADA* ALLA GRIGLIA   18,00€
 Pesce spada* con zucchine trifolate
Grilled sword fish with courgettes cooked in olive oil, parsley and garlic*




GRIGLIATA MISTA   25,00€
 Pesce spada*, tonno*, gamberoni*, calamari*, filetto di branzino*
Swordfish, tuna*, king prawns*, squid*, seabass**

GRAN FRITTO MISTO DI MARE  18,00€
 Anelli e ciuffi di calamaro*, acciughe, gamberetti*
Variety of fried fish (squids, anchovies, shrimps*)*



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

BBQ RIBS CON PATATE FRITTE*  16,00€
 Costolette di maiale cotte a bassa temperatura per 16 ore con patatine*
Pork ribs with fried potatoes (cooked at low temperature for 16 hours)*





CONTORNI E INSALATE

SIDE DISHES AND SALADS

PATATE AL FORNO   5,00€
Roasted potatoes

PATATE* FRITTE  5,00€
*Fried potatoes**



ZUCCHINE TRIFOLATE   6,00€
Courgettes cooked in olive oil, parsley and garlic

INSALATA MISTA   6,00€
Insalata, pomodori, carote
Mixed salad (lettuce, tomatoes, carrots)



INSALATA ESTIVA  12,00€
Pomodorini, fagiolini e feta
Summer salad (cherry tomatoes, green beans, feta cheese)

MENÙ BAMBINI

BABY MENÙ

PASTA AL POMODORO  7,00€
Pasta with tomato sauce

PASTA AL PESTO *produzione propria* 9,00€
Pasta with homemade pesto sauce

MINI COTOLETTA CON PATATINE FRITTE*  9,00€
*Breaded chicken cutlet with fries**

BABY PIZZA MARGHERITA 5,50€
Con salsa di pomodoro e mozzarella
Baby Margherita pizza (tomato sauce, mozzarella)





HAMBURGER DI FASSONA

FASSONA BEEF BURGER

CLASSIC	9,00€
Con lattuga e pomodoro <i>With lettuce and tomato</i>	
	11,50€
BACON CHEESE	
Con lattuga, pomodoro, bacon alla brace, cheddar <i>With lettuce, tomato, grilled bacon, cheddar</i>	
	12,00€
FUME'	
Con lattuga, pomodoro, scamorza affumicata, bacon alla brace <i>With lettuce, tomato, smoked scamorza cheese, grilled bacon</i>	
	12,50€
AMERICANO	
Con lattuga, pomodoro, cheddar, uovo al paletto <i>With lettuce, tomato, cheddar, sunny-side egg</i>	
	10,50€
CHICKEN FRY	
Pollo fritto con lattuga, pomodoro, maionese, cheddar <i>With lettuce, tomato, mayonnaise, cheddar</i>	
	17,00€
BIG GHE'	
Scegli il tuo hamburger e raddoppia il gusto <i>Choose your hamburger and double the pleasure</i>	
	13,00€
VEGAN	
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€
DELIZIA Pomodorini, mozzarella, stracchino, speck <i>Cherry tomatoes, mozzarella, stracchino (soft cheese), speck (Italian smoked ham)</i>	12,50€





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

TIRAMIGHE' <i>produzione propria</i> Tiramisu' aromatizzato alla birra <i>Traditional Italian tiramisù with beer flavour</i>	5,00€
TORTA DEL GIORNO <i>produzione propria</i> <i>Homemade pie of the day</i>	6,00€
CHEESE CAKE <i>produzione propria</i> <i>Homemade cheesecake</i>	5,00€
MILLEFOGLIE AI FRUTTI DI BOSCO Con crema pasticcera e frutti di bosco <i>Millefeuille with custard cream and mixed berries</i>	7,00€
GELATO - GUSTI CREMA, FIORDILATTE, CIOCCOLATO 🌾 <i>Ice-cream (cream, milk cream, chocolate)</i>	5,00€
SORBETTO 🌾 <i>Sorbet</i>	5,00€



BEVANDE

BEVERAGE



ACQUA NATURALE E FRIZZANTE MICROFILTRATA cl 50*	1,50€
COCA COLA ALLA SPINA	cl20 3,00€ - cl40 5,00€
BIBITE IN BOTTIGLIA Coca Cola Zero, Fanta, Chinotto, Estathé Limone/Pesca, Acqua Tonica	3,50€
AMARI, GRAPPE Chiedere allo staff	da 3,50€
RUM, WHISKEY, COCKTAILS Chiedere allo staff	da 7,00€





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€	5,00€	11,00€
		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.		5,50€	14,00€
	20 CL	50 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€	6,00€	12,00€



BIRRE

IN BOTTIGLIA

BEERS

BY BOTTLE

FORST 1857 Lager, alc. 4,8 formato 33 cl	4,00€
FORST 0,0% Lager, analcolica formato 33 cl	4,00€
CORONA Exotic Lager, alc. 4,5% formato 35,5 cl	4,50€
FRANZISKANER Weissbier, alc. 4,8% formato 50 cl	5,50€





CARTA DEI VINI

WINE LIST

BOLLICINE

SPARKLING WINES

	CALICE	BOTTIGLIA
PROSECCO ASOLO "AXILU" SUP EXTRA DRY DOCG cl 75 Regione Veneto	4,50€	16,00€
SPUMANTE "AXILU" BRUT MILLESIMATO cl 75 Regione Veneto		14,00€
ALTA LANGA "AIRALI" BRUT DOCG cl 75 Regione Piemonte		29,00€
FRANCIACORTA "CUVEE ALLA MODA" BRUT DOCG cl 75 Regione Lombardia		29,00€
CHAMPAGNE BRUT 12.5° cl 75 Origine Francia		50,00€

VINI BIANCHI

WHITE WINES

LANGHE ARNEIS DOC cl 75 Regione Piemonte	4,50€	14,00€
GEWURZTRAMINER DOC cl 75 Regione Trentino Alto Adige		18,00€
MULLER THURGAU DOC cl 75 Regione Trentino Alto Adige		18,00€
VERMENTINO LIGURE DOC cl 75 Regione Liguria		17,00€
PIGATO LIGURE DOC cl 75 Regione Liguria		18,00€
MOLINELLO DELLE CINQUE TERRE cl 75 Regione Liguria Levante	<i>Bianchi pregiati</i>	15,00€
LUMASSINA IGT cl 75 Regione Liguria Ponente		15,00€
RIBOLLA GIALLA DOC cl 75 Regione Friuli Venezia Giulia		18,00€





VINI ROSSI & ROSATI

RED & ROSÉ WINES

	CALICE	BOTTIGLIA
RUCHE' DOCG cl 75 Regione Piemonte		22,00€
BARBERA ASTI DOCG cl 75 Regione Piemonte		15,00€
NEBBIOLO LANGHE DOC cl 75 Regione Piemonte		17,00€
GRIGNOLINO DOC cl 75 Regione Piemonte		15,00€
ORMEASCO DOC cl 75 Regione Liguria		17,00€
ROSATO DOC cl 75 Regione Piemonte		15,00€



VINO DELLA CASA

	CALICE	0,5L	1L
BIANCO FRIZZANTE	3,00€	5,00€	9,00€
ROSSO FERMO	3,00€	5,00€	9,00€

VINI DOLCI DA DESSERT

	CALICE	BOTTIGLIA
MOSCATO D'ASTI DOCG cl 75 Regione Piemonte		16,00€
PASSITO DI PANTELLERIA Regione Sicilia	8,00€	

