



GUIDO

Restaurant

MENU
LUNCH

GLI ANTIPASTI APPETIZERS

Antipasti, Insalate e altro ancora...

Appetizers, Salads and more...

Condiggiun alla Ligure

(1, 2, 3, 4, 6, 9, 11, 14)

Uova, Fagiolini, Pomodori, Patate, Olive Taggiasche,

Acciughe, Tonno e Capperi

Traditional Ligurian "Condiggiun" salad with eggs, string beans, tomatoes, potatoes, olives, anchovies, tuna and capers

Salade ligurienne traditionnelle « Condiggiun » avec oeuf, haricots verts, tomates, pommes de terre...

Traditioneller ligurischer „Condiggiun“-Salat, Eier, grünen Bohnen, Tomaten, Kartoffeln, Oliven, Anchovis, Thunfish

16,00

Insalata di Cesare, secondo una ricetta tradizionale

(1, 2, 3, 4, 6, 9, 11, 14)

Caesar salad, prepared following an old recipe

Salade César, préparée selon une ancienne recette

Caesar Salad, nach einem alten Rezept zubereitet

15,00

Insalata di Carciofi di Albenga, scaglie di Parmigiano Reggiano

(3, 4)

Albenga Artichoke Salad with Parmigiano Reggiano shavings

Salade d'artichauts d'Albenga, copeaux de Parmigiano Reggiano

Albenga-Artischockensalat mit Parmigiano-Reggiano-Spänen

14,00

Burrata d'Andria, misticanza stagionale e pomodorini datterini

(3, 4)

Burrata from Andria, seasonal mixed greens and cherry tomatoes

Burrata d'Andria, mesclun de saison et tomates cerise

Burrata aus Andria, saisonales Blattsalattopping und Datteltomaten

16,00

Tagliere di Salumi Liguri e Toscani

(1, 3, 4, 9, 11)

Platter of Ligurian and Tuscan Cured Meats

Assiette de charcuteries liguriennes et toscanes

Platte mit ligurischen und toskanischen Wurstwaren

16,00

SAPORI DELLA RIVIERA LIGURE FLAVORS OF THE LIGURIAN RIVIERA

Spaghetti trafilati al bronzo alla Elizabeth Taylor

(1, 4, 11)

Bronze-drawn spaghetti "Elizabeth Taylor style, with three types of tomato

Spaghetti tréfilés au bronze à la Elizabeth Taylor, avec trois variétés de tomates

Bronzegezogene Spaghetti "à la Elizabeth Taylor" mit drei Tomatensorten

17,00

Panigacci della Lunigiana, ragù alla Bolognese

(1, 3, 4, 5, 11, 14)

Traditional "Lunigiana Panigacci" pasta with Bolognese Ragù

Pâtes traditionnelles "Panigacci de Lunigiana" au ragù à la bolognaise

Traditionelle "Panigacci aus der Lunigiana" mit Ragù alla Bolognese

18,00

Trofie con Pesto alla Genovese

(1, 3, 4, 11, 14)

Ligurian short pasta served with traditional "pesto" sauce

Pâtes courtes de Ligurie servies avec la sauce traditionnelle "pesto"

Ligurische kurze Pasta mit traditioneller Pestosauce

17,00

SAPORI DELLA RIVIERA LIGURE
FLAVORS OF THE LIGURIAN RIVIERA

Pizza Margherita artigianale

(1, 3, 4, 9, 11)

Artisanal Margherita Pizza

Pizza Margherita artigianale

Hausgemachte Margherita-Pizza

12,00

Focaccia al formaggio tradizionale del territorio

(1, 3, 4, 9, 11)

Cheese Focaccia from the Ligurian Tradition

Focaccia au fromage, tradition ligurienne

Ligurische Käse-Focaccia

12,00

Calamari in frittura croccante,
profumi della Riviera Ligure

(1, 4, 6, 7, 8, 11)

Crispy fried calamari with aromas of the Ligurian Riviera

Calmars frits croustillants aux saveurs de la Riviera ligure

Knusprig frittierte Calamari mit Aromen der ligurischen Riviera

21,00

* Non compresi nella mezza pensione / Not included in the half board / Non inclus dans la demi-pension
/ Nicht im Halbpensionspreis inbegriffen

Prezzi in Euro/Prices in Euro – Coperto/Cover charge 3,50 –

Iva compresa nel prezzo/VAT included in the price

DESSERTS DELLA TRADIZIONE

Classic Desserts

Tiramisù a modo Nostro

(1, 2, 3, 4)

Tiramisu our way

Tiramisu à notre façon

Tiramisu auf unsere Art

10,00

Panna cotta Classica

(1, 2, 3, 4)

Classic Italian Panna Cotta

Panna Cotta Italienne Classique

Klassische italienische Panna Cotta

10,00

Frutta fresca in macedonia,
profumo di Limone e Menta

(--)

Fresh fruit salad with a hint of lemon and mint

Salade de fruits frais au parfum de citron et de menthe

Frischer Obstsalat mit einem Hauch von Zitrone und Minze

12,00

* Non compresi nella mezza pensione / Not included in the half board /
Non inclus dans la demi-pension / Nicht im Halbpensionspreis inbegriffen

Prezzi in Euro/Prices in Euro – Coperto/Cover charge 3,50

– Iva compresa nel prezzo/VAT included in the price



Informazioni sulle Allergie Alimentari:

Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento UE N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Uova, (3) Latte, (4) Soia, (5) Sedano, (6) Pesce, (7) Molluschi, (8) Crostacei, (9) Semi di sesamo, (10) Lupini, (11) Senape, (12) Arachidi, (13) Frutta a guscio, (14) Anidride Solforosa.

Il nostro pane, i grissini e le focaccine serviti al tavolo sono fatti in casa e contengono i seguenti allergeni: 1, 3, 4, 9, 11

Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Food Allergy Information:

Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011. The designated allergens and products thereof are: (1) Cereals containing gluten, (2) Eggs, (3) Milk, (4) Soybeans, (5) Celery, (6) Fish, (7) Molluscs, (8) Crustaceans, (9) Sesame seeds, (10) Lupin beans, (11) Mustard, (12) Peanuts, (13) Nuts, (14) Sulphur dioxide and sulphites.

Our bread, breadsticks and focaccia served at the table are homemade and contain the following allergens: 1, 3, 4, 9, 11

Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request. We can not guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.

Informations sur les allergies alimentaires :

Certains plats et boissons peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes désignés par le Règlement (UE) n° 1169/2011. Les allergènes désignés et leurs produits dérivés sont : (1) Céréales contenant du gluten, (2) Œufs, (3) Lait, (4) Soja, (5) Céleri, (6) Poisson, (7) Mollusques, (8) Crustacés, (9) Graines de sésame, (10) Lupin, (11) Moutarde, (12) Arachides, (13) Fruits à coque, (14) Anhydride sulfureux et sulfites.

Notre pain, nos gressins et notre focaccia servis à table sont faits maison et contiennent les allergènes suivants : 1, 3, 4, 9, 11

Veuillez consulter la documentation appropriée qui vous sera fournie par notre personnel sur demande. Nous ne pouvons garantir l'absence totale d'allergènes dans tous nos plats et boissons.

Informationen zu Nahrungsmittelallergien:

Einige Gerichte und Getränke können eines oder mehrere der 14 in der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 genannten Allergene enthalten. Allergene und ihre Derivate sind: (1) glutenhaltiges Getreide, (2) Eier, (3) Milch, (4) Soja, (5) Sellerie, (6) Fisch, (7) Schalentiere, (8) Krebstiere, (9) Sesamsamen, (10) Lupinen, (11) Senf, (12) Erdnüsse, (13) Nüsse, (14) Schwefeldioxid.

Unser am Tisch serviertes Brot, unsere Grissini und Focaccia sind hausgemacht und enthalten folgende Allergene: 1, 3, 4, 9, 11

Auf Anfrage ist es möglich, die spezifischen Unterlagen einzusehen, die vom diensthabenden Personal zur Verfügung gestellt werden.

Wir können nicht garantieren, dass in allen unseren Speisen und Getränken keinerlei Spuren dieser Allergene enthalten sind.