



*cassa garba*

LA TERRAZZA DI GIADA



*cena*

# Antipasti ~ Entrées

## BRUSCHETTONE DEL PESCATORE

Pane fresco tostato con aglio fresco, pomodoro a cubetti, cipolla rossa, olive taggiasche, cetriolo, acciughe, feta, basilico e olio EVO km 0 Villa Giada

*Pain toasté frais avec ail, morceaux de tomate, oignon rouge, Olives locaux de taggia, concombre, anchois, féta, basilic et huile d'olive local Villa Giada*

12 €

## CAPRESE DI BUFALA CAMPANA

Pomodoro fresco, mozzarella di bufala campana, origano, basilico, condito con olio EVO km 0 Villa Giada e decorato con glassa balsamica

*Tomate frais, mozzarella de buffle, origan, basilic, assaisonné avec Huile d'olive km0 Villa Giada et décoré avec glaçage de vinaigre balsamique*

15 €

## TRIS DI CARPACCIO FUMÈ DI MARE

Salmone affumicato, pesce spada affumicato e tonno affumicato accompagnati da julienne di finocchio e arancia

*Saumon fumé, espadon fumé et thon fumé servis avec salade julienne de fenouil et orange*

18 €



# Taglieri ~ Nos Planches

## FORMAGGI

*Degustazione di gorgonzola DOP, brie, pecorino, grana padano DOP e primo sale, accompagnati da marmellata e mostarda di frutta*

*Dégustation de gorgonzola AOP, brie, pecorino, grana padano AOP, primo sale servi avec confiture, chutney de fruit*

**16 €**

## AFFETTATI

*Degustazione di coppa, pancetta, speck, prosciutto crudo San Daniele DOP e salame campagnolo accompagnati da sottaceti e giardiniera*

*Dégustation de coppa, pancetta, speck, jambon cru San Daniele AOP et salami paysan servi avec confiture, chutney de fruit, giardiniera et cornichons*

**16 €**

## SPEACE DI AFFETTATI E FORMAGGI MISTI

*Degustazione di gorgonzola DOP, brie, pecorino, grana padano DOP, primo sale, coppa, pancetta, speck, prosciutto crudo San Daniele DOP e salame campagnolo accompagnati da marmellata, mostarda di frutta, giardiniera e sottaceti*

*Dégustation de gorgonzola AOP, brie, pecorino, grana padano AOP, primo sale, coppa, pancetta, speck, jambon cru San Daniele AOP et salami paysan servi avec confiture, chutney de fruit, giardiniera et cornichons*

**22 €**

*Si consiglia di accompagnare con  
Le Chef conseil ces accompagnements*

## PANFRITTO

Basket di bocconcini caldi di pane fritto

*Panier de morceaux chauds de pain Fri* **6 €**

## FOCACCIA

Schiacciata calda da impasto a lenta lievitazione profumata con rosmarino, sale grosso e olio EVO km0 Villa Giada

*Focaccia levées lentement parfumée au romarin, sel gros et huile d'olive km0 Villa Giada*

**8 €**



# Portate ~ Plats

## TROFIETTE ALLA LIGURE ✓ (M)

Trofie liguri condite con pesto IGP, patate, fagiolini, pinoli  
e olio EVO km0 Villa Giada

*Trofie aux pesto IGP, pommes de terre, haricots verts, pignons de pain  
et huile d'olive km0 Villa Giada*

15 €

## TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO ❄️

Tagliolini di pasta fresca con frutti di mare in salsa di pomodoro

*Tagliolini de pâtes maison avec fruits de mer et sauce tomate*

19 €

## TOPINI TERRA E MARE ❄️

Gnocchetti di patate, calamari, salsa di pomodoro e zucchine

*Gnocchetti de pommes de terre, calamars, sauce tomate et courgettes*

16 €

## TRENETTE VONGOLE E BOTTARGA

Pasta di semola di grano duro con vongole veraci e bottarga di tonno

*Pâtes de semoule de blé dur avec palourdes et bottarga de thon*

22 €

## GAMBERONI ALLA PIASTRA ❄️

Grigliata di gamberoni su letto di Insalata

*Gambas grillés avec salade verte*

19 €

## SELEZIONE DI PESCE ALLA GRIGLIA ❄️

Grigliata di pesce, spada gamberoni e calamari

*Poissons grillés ( espadon, crevettes et calamars)*

25 €

## FRITTURINA ❄️

Frittura di calamari tagliati ad anelli, gamberi e verdure di stagione

*Calmars et crevettes frits et légumes de saison*

19 €

# Baby Menu

Pasta al pomodoro o al pesto / Pâtes à la sauce tomate ou au pesto

7 €

Hamburger - cotoletta - crocchette di pollo (+ patate) ❄️

Hamburger - escalope de viande panée - nuggets de poulet (+ frites)

9 €

Combo (nello stesso piatto) 1 pasta e 1 secondo ❄️

Combo (dans la même assiette) pâtes et viande au choix

14 €

# Contorni Accompagnements

Cestino di patatine fritte / Panier de frites ❄️ ✓

7 €

Insalata mista / Salade composée ✓

9 €

Verdure miste di stagione grigliate / Legumes mixtes de saison grillés ✓

12 €



# 9+1 Pizze Gourmi

**280g di impasto, 70% di idratazione, lievitazione 54 ore**  
**280g de pâtes à pizza, 70% d'hydratation, levure 54 heures**

## POGGI

Salsa di pomodoro 100% italiana, basilico, mozzarella fior di latte,  
Origano e olio EVO km0 Villa Giada

*Sauce tomate 100% italienne, basilic, mozzarella fior di latte,*  
*Origan et huile d'Olive km0 Villa Giada*

**12 €**

## TORRAZZA

Salsa di pomodoro 100% italiana, mozzarella fior di latte,  
Melanzane, peperoni, zucchine e patate grigliate

*Sauce tomate 100% italienne, mozzarella fior di latte,*  
*Aubergines, poivrons, courgettes et pomme de terre grillés*

**15 €**

## BORGO PRINO BIANCA

Mozzarella fior di latte, pesce spada affumicato, scorza di Limone,  
Menta e olio EVO km0 Villa Giada

*Mozzarella fior di latte, espadon fumé, zeste de citron,*  
*Menthe et huile d'olive km0 Villa Giada*

**16 €**

## BORGO MARINA BIANCA

Stracchino, mozzarella fior di latte, tonno affumicato, cipolla rossa, scorza di arancia, basilico  
*Fromage stracchino, mozzarella fior di latte, thon fumé, oignon rouge, zeste d'orange, basilico*

**22 €**

## BORGO FOCE BIANCA

Mozzarella fior di latte, pesto IGP, patate, fagiolini, olive, pinoli e olio EVO km0 Villa Giada

*Mozzarella fior di latte, pesto IGP, pommes de terre, haricots verts, olives,*  
*Pignons de pin et huile d'olive km0 Villa Giada*

**15 €**

## CARAMAGNA

Salsa di pomodoro 100% italiana, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e ananas

*Sauce tomate 100% italienne, mozzarella fior di latte, jambon cuit et ananas*

**15 €**

### CASTELVECCHIO ✓

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, brie, pecorino, noci

*Mozzarella fior di latte, gorgonzola, brie, pecorino, noix*

16 €

### CLAVI ✓

Salsa di pomodoro, leggera spolverata di mozzarella fior di latte,  
in uscita mozzarella di bufala e pomodorini ciliegino

*Sauce tomate, saupoudrage de mozzarella fior di latte,  
mozzarella de buffles et tomates cerise Tomatensauce*

17 €

### ARTALLO

Pomodoro fresco, mozzarella fior di latte, bresaola, rucola,  
e grana padano DOP a scaglie

*Tomate frais, mozzarella fior di latte, bresaola, roquette  
et éclats de grana padano AOP frische*

16 €

### MONTEGRAZIE

Salsa di pomodoro 100% italiana, mozzarella fior di latte, patate,  
rosmarino, coppa, pancetta, speck

*Sauce tomate 100% italienne, mozzarella fior di latte, pommes de terre,  
romarin, charcuterie de coppa, pancetta et speck*

18 €



# Grill Gourmi

Selezione di carni con cotture dedicate / Sélection de viandes avec cuisson dédiée

## TOMMY 1.0

1 Kg circa di tomahawk servito con sottaceti e salse  
*Environ 1Kg tomahawk servi avec cornichons et sauces*

69 €

## BIG TOMMY 1.8

1,8 Kg circa di tomahawk servito con sottaceti e salse  
*Environ 1,8 Kg tomahawk servi avec cornichons et sauces*

97 €

## BBQ - P - RIBS

Costine di maiale in salsa BBQ (1Kg circa), servite con sottaceti, maionese alle olive e al basilico  
*Côtes de porc sauce BBQ (environ 1Kg), servies avec cornichons, mayonnaise aux olives et basilic*

29 €

## AGNELLO RIBS

Costolette di agnello agli aromi dell'orto cotte a bassa temperatura e rifinite sulla griglia  
*Côtelettes d'agneau aux herbes du jardin cuites à basse température et finies sur le gril*

23 €

## PICANHA

220 g circa di bistecca di codone di manzo, cotta a bassa temperatura e rifinita alla griglia

*Environ 220 g de steak de queue de boeuf, cuit à basse température et fini sur le gril*

25 €

## TAGLIATA DI MANZO

300 g circa di manzo scottato alla griglia, servito a listarelle con rosmarino e sale grosso

*Environ 300 g de boeuf poêlé grillé, servi en lanières au romarin et gros sel*

25 €

## Contorni ~ Accompagnements

Cestino di patatine fritte / Pomme frites ❄️ ✓

7 €

Insalata mista / Salade composée ✓

9 €

Verdure miste di stagione grigliate / Legumes mixtes de saison grillés ✓

12 €



# Burger Gourmi

Medaglioni di manzo da noi realizzati con tagli di carne selezionati, aromi e spezie  
*Médailles de bœuf préparés par nos soins avec des morceaux de viande sélectionnés,  
des herbes et des épices*

## BRATTA

190 gr di manzo, cheddar, lattuga, salsa BBQ, cipolla caramellata in un bun di pane croccante  
*190 gr boeuf, cheddar, salade, sauce BBQ, onions caramélisés*

14 €

## CAMALLO

190 gr di manzo, insalata, gorgonzola, formaggio bianco, pomodoro, salame piccante  
*190 gr boeuf, gorgonzola, fromage blanc, tomate, salami piquante*

14 €

## BESUGO

190 gr di manzo, crema di olive, stracchino e pinoli tostati  
*190 gr boeuf, crème d'olives, stracchino, pignons de pin tostés*

14 €

## PIGOGGIU

180 gr burger di melanzane, pomodoro, lattuga, maionese di soia al basilico  
*180 gr burger d'aubergines, tomates, salade, mayo aux soya et basilic*

15 €

## BELIN

Doppio hamburger di manzo (2x190 gr), ketchup, cipolla rossa, gorgonzola,  
pomodoro, bacon croccante

*Double burger de boeuf (2x190 gr), ketchup, onions rouges, gorgonzola,  
tomates, bacon croustillantes, crispy bacon*

19 €

## Contorni ~ Accompagnements

Cestino di patatine fritte / Pomme frites  

7 €

Insalata mista / Salade composée 

9 €

Verdure miste di stagione grigliate / Legumes mixtes de saison grillés 

12 €



## ALLERGENE NON E' VELENO / ALLERGEN IS NOT POISON

**Se soffri di allergie od intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale** che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico od intollerante: (glutine – crostacei – uova – pesce – arachidi soia – latte – frutta a guscio – sedano – senape – semi di sesamo anidride solforosa e solfiti – lupini – molluschi).

Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano **si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni: glutine – crostacei – uova – pesce – arachidi – soia – latte – frutta a guscio – sedano senape – semi di sesamo – anidride solforosa e solfiti – lupini – molluschi** e che non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero o di buffet.

***If you suffer from allergies or food intolerances report it to our staff*** that will put you in a position to avoid all food containing products to which you are allergic or intolerant: (gluten – crustaceans – eggs – fish peanuts – soy – milk nuts – celery – mustard sesame seeds – sulphur dioxide lupines – molluscs).

Anyhow be aware that all food and beverages offered in this venue are produced in laboratories and dispensed in places where products **containing the following allergens are served: gluten – crustaceans – eggs – fish peanuts – soy – milk nuts – celery – mustard sesame seeds – sulphur dioxide lupines – molluscs** and that it is not possible to rule out a cross contamination especially in case of self service or buffet.

MANCA TRADUZIONE IN FRANCESE

## LA LIGURIA È TERRA DI CONFINE RACCHIUSA TRA IL MARE E LE ALPI

È la Liguria terra leggiadra.  
Il sasso ardente, l'argilla pulita,  
s'avvivano di pampini al sole.  
È gigante l'ulivo.  
A primavera appar dovunque  
la mimosa effimera.

Ombra e sole s'alternano  
per quelle fondi valli  
che si celano al mare,  
per le vie lastricate che vanno in su,  
fra campi di rose, pozzi e terre spaccate,  
costeggiando poderi e vigne chiuse.

In quell'arida terra il sole striscia  
sulle pietre come un serpe.  
Il mare in certi giorni  
è un giardino fiorito.  
Reca messaggi il vento.  
Venere torna a nascere  
ai soffi del maestrale.  
O chiese di Liguria,  
come navi disposte a esser varate!

**Vincenzo Cardarelli**  
poeta e scrittore, 1887 - 1959



I liguri sono di due categorie:  
quelli attaccati ai propri luoghi  
come patelle allo scoglio  
che non riusciresti mai a spostarli,  
e quelli che per casa hanno  
il mondo ed ovunque siano  
si trovano come a casa loro.  
Ma anche i secondi,  
ed io sono dei secondi,  
tornano regolarmente a casa,  
restano attaccati al loro paese  
non meno dei primi.

**Italo Calvino**  
scrittore, 1923 - 1985

## TRADIZIONE DI FAMIGLIA

Da bambino, mio nonno mi portava sempre in questo luogo, da lui chiamato "la campagna", un posto con un significato particolare, come per il resto della famiglia. Su questa filosofia si basa "a cassa garba", su radici profonde quanto la Liguria. Buon divertimento!

*Quand j'étais enfant, mon grand-père m'emmenait toujours dans ce lieu qu'il appelait « la campagne ». Un lieu avec une signification particulière, comme pour le reste de la famille. "A cassa garba" est basée sur cette philosophie, avec des racines aussi profondes que la Ligurie. Amusez-vous!*

**Dario e Sara**

la Liguria



*cassa garba*

LA TERRAZZA DI GIADA

spEace RESORT

ITA | FRA