

CONVIVIO

Bistrot

PER COMINCIARE

Tagliere di affettati locali, 13 €
piccola giardiniera di verdure (9)
*Charcuterie board with local cured meats,
small pickled vegetables*

Sardine in saor, 13 €
chips di polenta soffiata (1-4)
Sardines in saor, puffed polenta chips

Torta salata agli asparagi, 14 €
salsa tartara (1-3-7)
Savory asparagus tart, tartar sauce

Hummus di ceci e barbabietola, 13 €
caprino fresco dell'Azienda
Agricola "Desy" (1)
*Chickpea and beetroot hummus,
fresh goat cheese from "Desy" farm*

PRIMI PIATTI

Ravioli casarecci ripieni di ombrina, 15 €
pomodorini confit, olive e cipollotto (1-3-4)
*Homemade ravioli filled with meagre fish,
confit cherry tomatoes, olives and spring onion*

Bigoli all'uovo al ragù d'agnello 15 €
Egg bigoli pasta with lamb ragù (1-3-7-9)

Vellutata di zucchine, limone 13 €
e grano saraceno croccante
*Creamy zucchini soup with lemon
and crispy buckwheat*

Gnocchi di patata alla piastra, 14 €
salsa al pomodoro e stracciatella (1-3-7)
*Grilled potato gnocchi with tomato sauce
and stracciatella cheese*

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo 23 €
con chimichurri e melanzana
*Selected cut of skirt steak,
served with chimichurri and eggplant*

Filetto di maiale al rosa, 22 €
patatine novelle affumicate e salsa
al rosso dei colli Berici (7)
*Pink-cooked pork tenderloin, smoked baby
potatoes and red wine sauce from Colli Berici*

Il nostro trancio di pesce (4) 23 €
secondo approvvigionamento,
verdure di stagione arrostiti
Catch of the day fish fillet, roasted seasonal vegetables

Convivio Burger (1-3-7) 18 €
con bacon, formaggio Asiago, cipolla
caramellata, maionese e patatine fritte
*with bacon, Asiago cheese, caramelized onion,
mayonnaise, and French fries*

DESSERT

Il nostro tiramisù *Our tiramisù (1-3-7)* 6 €

Fragole, yogurt greco 7 €
e meringa secca (3-7)
Strawberries, Greek yogurt and meringue

Brownie al cioccolato e frutta secca, 7 €
gelato al fior di latte (1-3-7-8)
*Chocolate and mixed nut brownie,
fior di latte ice cream*



GHV HOTEL SPA

CHEF LUCA TEGON



Allergeni / Allergens

ALLERGENI

IN BASE ALLA NORMATIVA REG CE 1169/2011 TI PREGHIAMO DI COMUNICARCI EVENTUALI INTOLLERANZE ALIMENTARI O ALLERGIE. SARÀ NOSTRA PREMURA FORNIRE INFORMAZIONI SUI SINGOLI PIATTI E IN CASO DI NECESSITÀ SOSTITUIRE L'INGREDIENTE/GLI INGREDIENTI SU RICHIESTA. NEL MENU, ACCANTO AL NOME DELLE PIETANZE, SI TROVA L'INDICAZIONE DEGLI ALLERGENI PRESENTI NELLE STESSE. ESSI SONO EVIDENZIATI CON DEI NUMERI CORRISPONDENTI ALLA LISTA ALLERGENI SOTTO:

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, ORZO, SEGALE, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI
2. CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI
3. UOVA E PRODOTTI DERIVATI
4. PESCE E PRODOTTI DERIVATI
5. ARACHIDI E PRODOTTO DERIVATI
6. SOIA E PRODOTTI DERIVATI
7. LATTE E PRODOTTI DERIVATI (COMPRESO LATTOSIO)
8. FRUTTA A GUSCIO CIOÈ MANDORLE (AMIGDALUS COMMUNIS), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI COMUNI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI PECAN (CARYA ILLINOIENSIS (WANGENH) K. KOCH), NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA ECCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA) E PRODOTTI DERIVATI
9. SEDANO E PRODOTTI DERIVATI
10. SENAPE E PRODOTTI DERIVATI
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O MG/L ESPRESI COME SO₂
13. LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCO

ALLERGENS

List of food allergens according to Annex II of the Eu Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances".

If you have any allergies or intolerances, please advise our team. We will happily substitute or change the recipes for you. The number that refers to the allergen is indicated in the menu.

1. Cereals containing gluten, wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
2. Crustaceans and products based on shellfish
3. Eggs and by-products
4. Fish and products based on fish
5. Peanuts
6. Soy and soy-based products
7. Milk and dairy products
8. Fruits in shell, almonds, hazelnut, walnuts, cashew, pecan, pistachios, macadamia nuts
9. Celery and products based on celery
10. Mustard and products based on mustard
11. Sesame seeds
12. Sulphur dioxide and sulphite in concentrations above 10mg/kg
13. Lupine and lupine-based product
14. Shell-fish and products based on shell-fish

