



SGP
Saint Georges Premier

Cofanetti

IL CAPITANO

40 €

Foglie di Tonno rosso con mousse di grana e semi di papavero

Branzino alla mediterranea

Crostata di lamponi con crema soffice alla vaniglia

IL PESCATORE

35 €

Tartare di spada con zucchine, pepe rosa, pomodori confit e emulsione di rucola

Risotto selezione "Carnaroli" alle ortiche e acciughe del Cantabrico

Capresina con more brinate

IL CARNIVORO

40 €

Biscotto al Parmigiano, carpaccio di melone e rose di Crudo

Filetto di manzo al pepe verde con patate al forno

Tiramisù

IL CONTE

30 €

Battuta di filetto di manzo con verdure e basilico

Rigatoni napoletani con crema di burrata, pomodoro fresco e basilico

Biscotto di frolla, mousse al cioccolato e gelatina al mango

Componi il tuo cofanetto

Antipasti

<i>Foglie di Tonno rosso con mousse di grana e semi di papavero</i>	<i>14 €</i>
<i>Tartare di spada con zucchine, pepe rosa, pomodori confit e emulsione di rucola</i>	<i>14 €</i>
<i>Biscotto al Parmigiano, carpaccio di melone e rose di Crudo</i>	<i>12 €</i>

Primi piatti

<i>Risotto selezione "Carnaroli" alle ortiche e acciughe del Cantabrico</i>	<i>14 €</i>
<i>Rigatoni napoletani con crema di burrata, pomodoro fresco e basilico</i>	<i>12 €</i>

Secondi

<i>Branzino alla mediterranea</i>	<i>22 €</i>
<i>Filetto di manzo al pepe verde con patate al forno</i>	<i>22 €</i>
<i>Battuta di filetto di manzo con verdure e basilico</i>	<i>14 €</i>

Dolci

<i>Crostata di lamponi con crema soffice alla vaniglia</i>	<i>7 €</i>
<i>Capresina con more brinate</i>	<i>7 €</i>
<i>Tiramisù classico</i>	<i>7 €</i>