



Saint Georges Premier

## ANTIPASTI

Scampo al vapore, lattuga cruda e cotta, salsa rosa di crostacei 🍷 ✂	20.00 €
Capasanta arrosto, Carciofo e liquirizia ✂	20.00 €
Uovo morbido, latte di parmigiano e tartufo nero ✂	18.00 €
Battuta di manzo piemontese, nocciola, erbe e Castelmagno ✂	18.00 €
Catalogna cimata, alici e bagna cauda ✂	15.00 €
Magatello di vitello al punto rosa, salsa tonnata, capperi al frutto della passione e le sue foglie ✂	18.00 €

## I CLASSICI DELLA NOSTRA TRADIZIONE

Catalana di gamberi 🍷 ✂	20.00 €
Risotto selezione Carnaroli mantecato al fine champagne ✂ <small>minimo per due persone</small>	16.00 €
Filetto di manzo glassato al pepe verde con patate al forno ✂	28.00 €

## PRIMI

Carnaroli alla milanese e idea di un Ossobuco ✂ <small>minimo per due persone</small>	18.00 €
Spaghetto "Monograno Felicetti" ajo,ojo, peperoncino e crudo di gamberi rossi	20.00 €
Gnocchi alla griglia, pensati alla Carbonara	18.00 €
Tagliolini di pasta fresca all'uovo, burro montato e tartufo nero pregiato	20.00 €
Zuppa di cipolla alla parigina pensata come una panmoijaa monzese	16.00 €

## SECONDI

Trancio di baccalà, ceci e Zuppa di pesce ✂	24.00 €
Ombrina bocca d'oro, patata viola, agrumi e barbabietola rossa ✂	25.00 €
Triglia di scoglio, alghe e salsa livornese ✂	26.00 €
Pancia di maialino come una Cassoeula ✂	25.00 €
Costoletta di vitello alla milanese, bernese e chips di patate	29.00 €
Manzo in casseruola, foie gras, Marsala e tartufo nero	28.00 €

## DESSERT

Cheesecake scomposto, frolla, vaniglia e frutti rossi	9.00 €
Tiramisù al bicchiere, pan di Spagna e crema calda al caffè	9.00 €
Frutta in osmosi, zuppa di passion fruit e il suo sorbetto ✂	9.00 €
Frolla, cacao, mousse al fondente e gelato al cioccolato	9.00 €

## INFORMAZIONI

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura ed origine delle materie prime utilizzate oltre che alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù.

Vi invitiamo a comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione e di consultare il Libro Ingredienti a vostra disposizione su richiesta.

Per la tutela della salute, oppure per esigenza del mercato, alcuni prodotti somministrati crudi o praticamente crudi (marinati, affumicati) sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 852/04 Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011.

Le materie prime indicate con 🍷 possono essere surgelate o congelate all'origine

✂ prodotti gluten free