

## ANTIPASTI

---

Parmigiana Tiepida e Croccante	FS-U-L-X	16,00 €
Insalata di Polpo, Patate, Olive e Prezzemolo		22,00 €
Tartare di Tonno rosso, Guacamole, Lime e Ponzu		22,00 €
Battuta di Manzo piemontese in Insalata Nizzarda		18,00 €
Magatello di vitello al punto rosa, salsa tonnata, capperi al frutto della passione e le sue foglie	U-P	18,00 €

## I CLASSICI DELLA NOSTRA TRADIZIONE

---

La Catalana di Crostacei del Saint Georges	C - X	22,00 €
Risotto Selezione "Carnaroli" mantecato al Fine Champagne minimo per due persone	L	18,00 €
Filetto di Manzo glassato al Pepe verde con Patate al Forno	L-S-O-+	28,00 €

## PRIMI

---

Risotto Aglio, Olio e Peperoncino		20,00 €
Tagliolino ai Tre Pomodori, Bufala e Lime		20,00 €
Gnocco alla Griglia, Latte al Parmigiano e Tartufo nero		28,00 €
Maccheroncini freschi ai Gamberi e Porcini		22,00 €
Lasagna alla Bolognese		20,00 €

## SECONDI

---

Rana Pescatrice in Guazzetto Mediterraneo		26,00 €
Rombo arrosto, Patate e Porcini		28,00 €
Petto d'Anitra cotto dolcemente, Chutney di Mela e Salsa al Marsala	❄ O-L-+	25,00 €
Cotoletta di Vitello alla milanese, con Salsa Bernese e Chips di Patata		30,00 €
Pescato del giorno al sale o alla mediterranea secondo disponibilità del mercato con le sue verdure in accompagnamento minimo per due persone	P	70,00 €

## DESSERT

---

Cheesecake, Pesca e Salsa al Passito	L-G-U-O-FS	10,00 €
Tre Cioccolati del Saint Georges	L-G-U-SO	10,00 €
Tiramisù al Cubo	L-U-G	10,00 €
Frolla, Pasticceria e Fragole	L-G-U-SO	10,00 €
Frutti di Bosco e Gelato al Fiordilatte	L	10,00 €

## INFORMAZIONI

---

U - uovo  
C - crostacei  
P - pesce  
G - glutine  
L - lattosio  
S - senape  
M - mollusco  
FS - frutta secca  
X - pomodoro  
O - solfiti  
+ - sedano  
F - favismo  
SO - SOIA

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