

## ANTIPASTI

---

Carciofo alla Giudua, Crema di Carciofi e Pecorino	L-O	18,00 €
Crudo di Gambero rosso, Puntarelle, Acciughe e Straciatella	P-C-L-O	23,00 €
Polpo arrosto, Variazione di Patate e Olive di Taggia	M-L-O	22,00 €
Lingua arrosto in Salsa verde e Pane croccante	G- P-O-+	18,00 €
Battuta di Manzo piemontese e Tarte Tatin di Scalogno e Zola riserva	L-O-G	20,00 €

## 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	+ - O -L	18,00 €
Filetto di Manzo glassato al Pepe verde con Patate al Forno	L-S-O-+	28,00 €

## PRIMI

---

Risotto alla milanese, Funghi Cardoncelli e Castelmagno	L-O-P-+	22,00 €
Raviolo di Zucca, Amaretti, Mostarda e Aceto balsamico invecchiato	U-L-G-FS-+-O	20,00 €
Tagliolino al Tartufo nero pregiato e Latte di Parmigiano	L-U-G-+	28,00 €
Spaghetto alle Vongole veraci, Pistacchio e Limone	G-P-M-L-FS-+	25,00 €
Pasta mischiata Patate, Fagioli, Provola e Astice	M-L-G-+	25,00 €

# SECONDI

---

Fritto misto di Mazzancolle, Calamari e Salsa agrodolce	⊗ C-M-G-O	30,00 €
Rombo gratinato al Prezzemolo, Finocchio e Cedro	⊗ P-G-L	30,00 €
Brasato all'italiana e Polenta morbida conciata	⊗ O-L-+	26,00 €
Cotoletta di Vitello alla milanese, con Salsa Bernese e Chips di Patata	⊗ G-U-FS	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

---

Monte Bianco SGP	⊗ U-G-L	12,00 €
Tre Cioccolati del Saint Georges	⊗ L-G-U-SO	12,00 €
Tiramisù al Cubo	⊗ L-U-G	12,00 €
Frolla, Arachidi e Frutto della Passione	⊗ L-G-U-SO-FS	12,00 €
Crostata Linzer e Vin Brulè	⊗ U-G-L-FS	12,00 €

# 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