

ANTIPASTI

Uovo morbido, Spinaci, Parmigiano e Nocciola	U - FS - L	18,00 €
Scampo gratinato, Insalate invernali e Salsa rosa di Crostacei	G - M - P - O	24,00 €
Tempura di Polpo, Patate, Maionese di agrodolce e Olive taggiasche	P - O - +	23,00 €
Tartare di Manzo, Insalata di Carciofi, Salsa tartara e Croccante di Polenta	U	22,00 €
Foie gras in Torcione, Pan Brioche e Pera martina al Moscato	G	22,00 €

I CLASSICI DELLA NOSTRA TRADIZIONE

La Catalana di Crostacei del Saint Georges ❄️	C - X - O	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 selezione Carnaroli, Carciofi e Crudo di Gambero rosso (minimo per due persone)	L - S - C	23,00 €
Tortello d'Anatra, Latte al Parmigiano e Fondo d'Anatra	G - L - S	22,00 €
Tagliolino al Tartufo nero e e Burro montato	G - L	28,00 €
Spaghetto alle Vongole veraci, Pistacchio e Limone	G - FS	25,00 €
Rigatone alla carbonara	G - L - U	22,00 €

SECONDI

Fritto misto di Mazzancolle, Calamari e Salsa agrodolce	G - P	30,00 €
Rombo in casseruola, Patate e Carciofi	P	30,00 €
Petto d'Anatra al balsamico e Panissa di Ceci		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 di 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