



SGP

Ristorante Saint Georges Premier

LA CARTA

ANTIPASTI

Tartare di tonno Pinne Gialle con crema di avocado e crostino di focaccia al peperoncino

€ 15.00

Catalana di gamberi con sedano pomodorini e finocchi**

€ 15.00

Carpaccio di ricciola alla mediterranea

€ 18.00

Trito di manzo con grana croccante, maionese alla senape e nocciole**

€ 15.00

Bocconcini di bufala, cuore di bue con basilico e origano fresco

€ 14.00

Crudo di Parma "24 mesi" e melone **

€ 15.00

PRIMI PIATTI

Risotto selezione "Carnaroli" al fine Champagne **

(minimo per due persone)

€ 14.00

Risotto selezione "Carnaroli" alla monzese con luganega e zafferano **

(minimo per due persone)

€ 15.00

Risotto selezione "Carnaroli" mantecato al taleggio della Valsassina con fiori di zucca

(minimo per due persone) **

€ 15.00

Tagliatelle di pasta fresca al ragout di cinghiale

€ 18.00

Trofie alle genovesi con pesto, fagiolini e patate

€ 14.00

Ravioloni di branzino in guazzetto su crema di patate

€ 18.00

Spaghetti alla chitarra con mazzancolle tropicali e pomodoro datterino

€ 20.00

SECONDI

Branzino del Mediterraneo all'amo con
patate, olive, pomodorini e basilico **
€6.00 all'etto

Bocconcini di pescatrice con capperi, olive
piccanti, pompelmo rosa e crema di patate
viola **
€ 24.00

Code di gamberi ai ferri con verdure e
gazpacho **
€ 22.00

Cotoletta alla milanese e chips
€ 24.00

Il nostro Tonnato con patate
prezzemolate **
€ 22.00

Filetto di manzo Angus Irlandese ai ferri con
zucchine, crema di crostacei e gamberi **
€ 28.00

Verdure di stagione alla griglia **
€ 18.00

DOLCI

Tiramisu' € 7.00

Sfoglie cremoso al caffè e nocciole
€ 7.00

Cheese cake alla mela € 7.00

Ananas marinato agli agrumi spezie e
peperoncino **
€ 7.00

Mousse al cioccolato fondente con soffice al
cacao e lamponi
€ 7.00



INFORMAZIONI

Le materie prime indicate con * possono essere surgelate o congelate all'origine dal produttore

** prodotti gluten free