



SGP  
Ristorante Saint Georges Premier

# LA CARTA

## ANTIPASTI

Salmone marinato al pepe rosa e finocchietto con sfoglie di pane al sesamo nero € 15.00

Soppressata di piovra , patate al prezzemolo, salsa basilico e mandorle \* \*\* € 16.00

Tiepida catalana di gamberi \* \*\* € 15.00

Petto d'anatra affumicato con tortino di zucca mantovana \*\* € 16.00

Terrina di vitello, pistacchi, biscotto alla milanese e carote all'aceto € 14.00

Carpaccio di bovino con porcini al crudo e asiago stagionato \*\* € 18.00

Sfoglia di patate e porcini con crema di parmigiano \* € 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" ai funghi porcini (minimo per due persone) \*\* € 16.00

Ravioloni di branzino in guazzetto di pomodoro su crema di patate € 18.00

Chitarrini con mazzancolle tropicali e pomodoro datterino \* € 18.00

Pizzoccheri della Valtellina € 16.00

Pappardelle con luganega, castagne e pecorino € 16.00



## SECONDI

Trancio di salmone ai pistacchi con insalatina di finocchi \*\*

€ 22.00

Tentacolo di polpo alla genovese \* \*\*

€ 22.00

Lavarello ai ferri, salsa alle erbe e misticanza\* \*\*

€ 22.00

Costoletta di vitello al burro e salvia con rōsti di patate allo speck \* \*\*

€ 24.00

Pollo al curry con riso rosso e verdure \*\*

€ 22.00

Filetto di manzo ai ferri, riduzione di vino rosso e funghi porcini \* \*\*

€ 28.00

Caponata di verdure e fiocchi di bufala \*\*

€ 18.00

## DOLCI

Tiramisu'

€ 7.00

Cre moso al caffè

€ 7.00

Capresina con salsa ai lamponi

€ 7.00

Ananas marinato agli agrumi spezie e peperoncino \*\*

€ 7.00

Panna cotta alla cannella con pera caramellata

€ 7.00



## INFORMAZIONI

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

\*\* prodotti gluten free