



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



SGP
Ristorante Saint Georges Premier

SECONDI



DOLCI

Lavarello gratinato e porri croccanti

€ 22.00

Crema di fave e gamberi **

€ 24.00

Tentacolo di polpo, schiacciata di patate, olive di Taggia e basilico **

€ 22.00

Bocconcini di cinghiale e polenta

€ 22.00

Tagliata di Carpaziana con cipolle brasate al vino Sangiovese **

€ 26,00

Petto d'oca, erbe e purea di arancia rossa **

€ 24.00

Filetto di manzo al Marsala e patate nocciola

€ 28.00

Tiramisu'

€ 7.00

Cremoso al caffè

€ 7.00

Capresina con salsa ai lamponi

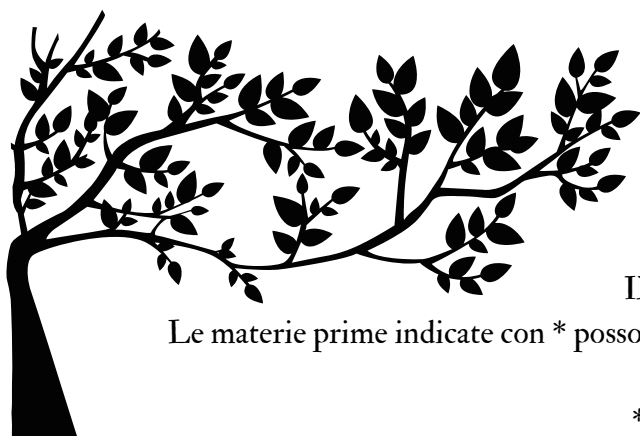
€ 7.00

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