

Menu

À LA CARTE



ANTIPASTI

Tartare di ricciola del Mediterraneo
con frutto della passione, ravanelli e
gel al cetriolo **
€ 18.00

Gamberi alla catalana * **
€ 16.00

Carpaccio di salmone norvegese
con guacamole scomposta **
€ 16.00

Filetto di bovino carpacciato
con zucchine alla scapece **
€ 16.00

Prosciutto crudo 24 mesi e
melone di stagione **
€ 16.00

Caprese gialla e rossa con burrata
e basilico **
€ 15.00

PRIMI PIATTI

Risotto selezione "Carnaroli" al fine
Champagne **
(minimo per due persone) € 16.00

Risotto selezione "Carnaroli" alla monzese
con luganega e zafferano **
(minimo per due persone) € 16.00

Risotto selezione "Carnaroli" con fiori e le
sue zucchine **
(minimo per due persone) € 16.00

Calamarata con mazzancolle e pomodoro
pachino *
€ 20.00

Ravioli di bufala con pomodoro fresco,
crema di melanzane e ricotta salata
€ 16.00

Tagliatelle al ragù bianco di vitello e bisi
€ 18.00

Cavatelli alle verdure estive e fiori
€ 16.00



SGP

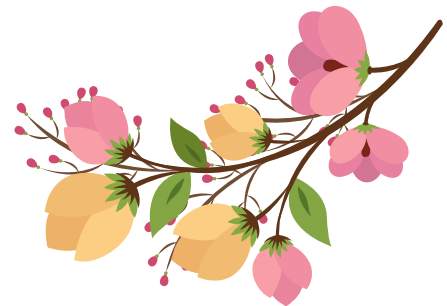
Ristorante Saint Georges Premier

SECONDI

Carpaccio di ombrina con insalata di mango **	€ 24.00
Pescato del giorno al forno ** (minimo per 2 persone)	€ 8.00 all'etto
Moscardini in umido con piselli *	€ 24.00
Filetto di manzo al pepe nero e taccole **	€ 28,00
Milanese di vitello, rucola e pomodorini	€ 26.00
Maialino cotto a basso temperatura con mirto e verdure in agrodolce **	€ 24.00
Caponata di verdure **	€ 18.00

DOLCI

Tiramisu'	€ 7.00
Frutti di bosco con gelato alla panna **	€ 7.00
Cremoso al caffè, lingue di gatto e sabbia di cioccolato e mandorle	€ 7.00
Tortino di ricotta dolce con salsa alle fragole	€ 7.00
Mousse al cioccolato fondente e lamponi	€ 7.00



INFORMAZIONI

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

** prodotti gluten free