

Il Pranzo al Buffet dello Chef

Ogni giorno dal lunedì al venerdì il nostro ristorante offre un buffet lunch vario ed appetitoso: potrai gustare la zuppa "come una volta", i primi piatti della tradizione, un secondo succulento, oltre alle verdure, alla frutta di stagione e la selezione di prodotti a km zero, il pane e la focaccia caldi direttamente dal nostro forno. Potrai ritrovare nelle portate la passione e le emozioni di una cucina semplice e tradizionale, che allierà la tua pausa pranzo senza mai rinunciare alla qualità e ad una sapiente arte culinaria.

Prezzo € 15.00 per persona, compreso acqua e caffè

Antipasti

Insalata di puntarelle,
acciughe dissalate e mozzarella di bufala

campana DOP di Battipaglia € 10,00



Tegamino di verdure grigliate, 
scamorza affumicata e pomodori concassè € 10,00



Tartare di Fassona Piemontese,
battuta al coltello, tuorlo d'uovo, pomodori
secchi e rucola € 14,00



Primi Piatti

Fusilli al ferretto al pomodorino fresco,
stracciatella pugliese e basilico € 10,00



Mantecato di riso carnaroli
ai filetti di pesce, pane gratinato ai capperi e
olive taggiasche € 12,00



Spaghetti ai carciofi,
guancialetto amatriciano e pecorino romano € 10,00



Zuppa del giorno € 10,00



Le tradizioni milanesi

Risotto alla milanese  € 10,00



Cotoletta di vitello con osso alla milanese,
rucola e pomodorini € 19,00



I capi bovini di razza piemontese Fassona sono da considerarsi al primo posto tra quelli con una carne a **bassissimo tasso di colesterolo**, e noi ci avvaliamo dell'esperienza dell'azienda agricola Bosio Simone e Roberto, su iniziativa dei quali nasce il marchio "La Fassona" per rilanciare la razza bovina dal mantello bianco e valorizzarne il consumo.

Il simbolo  , a destra della descrizione, indica che si tratta di un piatto vegetariano.

Se invece hai delle allergie alimentari, il simbolo sotto la descrizione indica quale allergene è contenuto nel piatto. Guarda la legenda dei simboli degli allergeni all'ultima pagina per sapere di cosa si tratta.

SAN GIORGIO

BISTROT & RESTAURANT

Luxury street food

Hamburger di Fassona Piemontese, morbido pane al sesamo, bacon, cipolla rossa di Tropea in agrodolce e scaglie di Grana Padano d.o.p. con patate steak house in salsa barbecue e maionese **€ 15,00**

 Supplemento Extra per aggiunte speciali

"Fish and Chips" con baccalà dissalato, patate grossolane e maionese **€ 15,00**



Secondi Piatti

Filetto di bufalo alla riduzione di vino Barbera **€ 19,00**



Tagliata di Fassona Piemontese, rucola di campo, pomodorini e Grana 24 mesi **€ 18,00**



Filetto di tonno Palamita del Mediterraneo all'acquapazza **€ 16,00**



Pescato del giorno

selezione del nostro chef dai prodotti più

freschi del mercato

Prezzo secondo mercato



Contorni dello Chef **€ 5,00**



La Pizza

Preparata con vero metodo napoletano, a lentissima lievitazione naturale, nasce da un impasto di pregiate farine: farina di grano tenero tipo 00, di soia integrale, di semola di soia e di farina di grani maltati, acqua, sale e olio extravergine... il tocco in più: Mozzarella di bufala campana D.O.P. di Battipaglia, fiore all'occhiello del nostro Ristorante.

Supplemento Extra per aggiunte speciali

E' possibile richiedere la pizza anche con mozzarella senza lattosio

Margherita

Passata di pomodoro, mozzarella e basilico  **€ 9,50**



Marinara

Passata di pomodoro, aglio, origano, basilico olio di oliva  **€ 9,50**



Napoli

Passata di pomodoro, mozzarella, acciughe e origano **€ 10,00**



Vegetariana

Passata di pomodoro, mozzarella e verdure grigliate  **€ 10,00**



Diavola

Passata di pomodoro, mozzarella e salame piccante **€ 10,00**



Dessert

Tiramisù agli amaretti e scaglie di cioccolato fondente **€ 5,00**



Sandwich di gelato al torroncino e biscotto di mandorle **€ 5,00**



Frutta di stagione **€ 5,00**





Legenda dei simboli utilizzati per evidenziare gli allergeni contenuti nei nostri piatti:

-  Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi e derivati
-  Crostacei e prodotti a base di crostacei
-  Uova e prodotti a base di uova
-  Pesce e prodotti a base di pesce
-  Arachidi e prodotti a base di arachidi
-  Soia e prodotti a base di soia
-  Latte e prodotti derivati, incluso il lattosio
-  Frutta con guscio, come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
-  Sedano e prodotti a base di sedano
-  Senape e prodotti a base di senape
-  Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
-  Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni sup. a 10 mg/kg o 10 mg/L
-  Lupini e prodotti a base di lupini
-  Molluschi e prodotti a base di molluschi

**Per tutti i prodotti presenti nel menù, non è possibile garantire l'assenza di allergeni,
per effetto di eventuali contaminazioni crociate.**

Our Chef's Buffet

Every day from monday to friday our restaurant offers an appetizing buffet lunch with a great range of dishes: you will taste soups, traditional first meals, a juicy main course, vegetables, fresh seasonal fruit, a selection of the best local products and homemade bread and "focaccia" just taken out from our oven.

In all of our courses you will find the passion and the feelings of simple and traditional cooking, that will enliven your lunch break without renouncing the quality dishes cooked by the sage hands of our Chef.

Price: € 15,00 per person, water and coffee included

Appetizers

Chicory salad,
anchovies and buffalo mozzarella DOP € 10,00



Saucepan of grilled vegetables, ✓
smoked cheese and concassé tomatoes € 10,00



Tartare of Piemontese Fassona beef,
egg yolk, dried tomatoes and rocket salad € 14,00



First Courses

Fusilli with fresh tomato,
stracciatella cheese from Puglia and basil € 10,00



Creamed Carnaroli rice
with fish fillets, capers, olives and breadcrumbs € 12,00



Spaghetti with artichokes,
with bacon and pecorino cheese € 10,00



Soup of the day € 10,00



Le tradizioni milanesi

Carnaroli rice with saffran ✓ € 10,00



Milanese veal cutlet with bone,
rocket salad and cherry tomatoes € 19,00



The cattle of the Piedmontese breed Fassona are considered first among those with a very low cholesterol meat, and we make use of the experience of the farm Simone and Roberto Bosio, at the initiative of which was born the brand "The Fassona" to revive the breed of cattle from the white cloak and enhance consumption.

The symbol ✓ to the right of the description indicates that it is a vegetarian dish.

If you have food allergies, the symbol under the description indicates which allergen is contained in the dish. See the legend of the symbols of the allergens on the last page to find out what it is.

SAN GIORGIO

BISTROT & RESTAURANT

Luxury street food

Fassona beef Hamburger, soft bread with sesame seeds, bacon, sweet-and-sour red onion from Tropea and Grana Padano cheese with steak house potatoes, barbecue sauce and mayonnaise **€ 15,00**



Additional charge for extra additions

"Fish and Chips" with cod, potatoes and mayonnaise **€ 15,00**



Main Courses

Filet of buffalo, with Barbera wine reduction **€ 19,00**



Sliced of Piemontese Fassona beef, rocket salad, cherry tomatoes and Grana cheese 24 months **€ 18,00**



Fillet of Palamita Tuna, cherry tomatoes, capers, olives and herbs **€ 16,00**



Fresh fish of the day
selection of fresh seafood from the market
by our chef **Price according to the market**



Chef's side courses **€ 5,00**



Italian Pizza

Made in genuine Neapolitan way, slow and natural leavening, born from a mixture of fine flours: wheat flour type 00, soy flour wholemeal flour, semolina and soya flour malted grains, water, salt and extra virgin oil... The strength: Buffalo Mozzarella Campana DOP from Battipaglia, the pride of our restaurant.

Additional charge for extra special additions

Margherita 
Tomato sauce, mozzarella cheese and basil **€ 9,50**



Marinara 
Tomato sauce, garlic, oregano, basil, olive oil **€ 9,50**



Napoli
Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies and oregano **€ 10,00**



Vegetariana 
Tomato sauce, mozzarella cheese and grilled vegetables **€ 10,00**



Diavola
Tomato sauce, mozzarella cheese and spicy salami **€ 10,00**



Desserts

Tiramisù with amaretti and chocolate flakes **€ 5,00**



Vanille ice cream and Nougat sandwich **€ 5,00**



Seasonal fruit **€ 5,00**



Cup of ice cream, various flavours **€ 5,00**



Symbols used to highlight the allergens contained in our dishes:

-  Gluten-containing grains such as wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, or their strains and derivatives.
-  Crustaceans and shellfish products
-  Eggs and dishes containing eggs
-  Fish and dishes containing fish
-  Peanuts and peanut-based products
-  Soy products and soy
-  Milk and milk products, including lactose
-  Nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products
-  Celery and products based on celery
-  Mustard and mustard-based products
-  Sesame seeds and sesame seeds-based products
-  Sulphur dioxide and sulphites at concentrations up to 10 mg / kg or 10 mg /
-  Lupin and lupins-based products
-  Molluscs and products based on shellfish

For all products on the menu, we can not guarantee the absence of allergens, for effect of any cross-contamination.