

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 allieterà 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

Salmone affumicato,
pane integrale tostato e caprino € 12,00



Caprese, mozzarella di bufala Campana D.O.P di Battipaglia, pomodoro ramato e basilico ligure € 9,00



Bresaola della Valtellina
con rucola selvatica e lamelle di Grana € 12,00



Insalatona al tonno e mozzarella di
di bufala Campana D.O.P di Battipaglia € 12,00



Risotto alla milanese € 10,00



Primi Piatti

Spaghetti artigianali trafilati al bronzo,
alle vongole veraci € 12,00



Mantecato di riso carnaroli, ricotta e limone € 10,00



Scialatielli ai fiori di zucca, zucchine, zafferano e Grana € 10,00



Le insalatone


Insalatona di verdure e pollo alla griglia € 14,00

Le tradizioni milanesi

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

Tartare di Fassona Piemontese,
capperi, olive taggiasche e cipolla di Tropea **€ 16,00**



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



Costata di vitello
e verdure alla griglia **€ 19,00**

Rombo alle erbe
e zucchine alla scapece **€ 20,00**



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 e  **€ 9,50**
olio di oliva




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

Pannacotta al cioccolato **€ 5,00**



Parfait al croccantino di mandorle
e salsa al caramello **€ 5,00**

















Frutta di stagione **€ 5,00**



Coppa di gelato vari gusti **€ 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.