

## 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,

pomodorini, seppia e il suo nero

€ 12,00



#### Scialatielli ai fiori di zucca,

zucchine, zafferano e Grana

€ 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**



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

**Pesce spada agli agrumi** **€ 16,00**



**Pescato del giorno**  
selezione del nostro chef dai prodotti più freschi del mercato **Prezzo secondo mercato**



## 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**



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



**Frutta di stagione** **€ 5,00**



**Contorni dello Chef**



**€ 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.**