



**SAN GIORGIO CAFÉ**

**MENU**

## STARTER

Capasanta Cotta e Cruda Marinata 16  
Olio affumicato, Pane croccante, Fiocchi pomodoro  
Teriyaki, salsa di soia  
Essenza di Verbena

*Cooked and Raw Marinated Scallop*  
*Smoked Olive Oil, Crunchy Bread, Tomato Flakes*  
*Teriyaki, Soya sauce*  
*Vervain essence*

1 6 14

Battuta di Manza Veneta Due Pioppi, 18  
Crema salata al Tuorlo, Basilico e Frutti rossi

*Heifer Tartar Azienda agricola Due Pioppi,*  
*Salty egg Cream, Basil & Red Fruits*

1 3 5 7 8 12

Primizie di Verdure & Gazpacho piccante 16  
Melanzana, Zucchine gialle e verdi,  
Peperone, Indivia, Cipolla brasata

*Spring Vegetables & spicy Gazpacho*  
*Aubergine, Green and Yellow Courgette,*  
*Pepper, Endive, Braised onion*

4 12

## PASTA & RICE

Pacchero, Bisque di Mazzancolla, 20  
Tartare di Gambero nostrano, Lime

*Pacchero, Tiger Shrimp Bisque, Local Shrimp Tartar, Lime*

**1 2 9**

Gnocchi, Ragù di Manzo, Capperi, 22  
Pomodorino, Caramello dei Monaci

*Potato Dumplings, Beef Ragout,  
Capers, Tomato, Caramel Monk*

**1 3 7 9 12**

Risi & Bisi 22  
Riso Carnaroli, Riso soffiato nero, Latte e Piave Stravecchio

*Rice & Peas  
Carnaroli Rice, Wild puffed Rice, Milk and Piave Stravecchio*

**7**

## MAIN COURSE

Aguglia Imperiale Acqua Pazza, 24  
Pappa al pomodoro, Misticanza al cioccolato

*Imperial Garfish Acqua Pazza,  
Tomato Pappa, Chocolate mixed salad*

1 4 11

Filetto di Manza Veneta Due Pioppi 26  
Sesamo bianco e Nero, Millefoglie di patate,  
salsa al Tarassaco

*Heifer Venetian Fillet Due Pioppi  
White and Black Sesame, Potato Millefeuille,  
Dandelion sauce*

3 5 6 7 11

Barbabietola in crosta 22  
Champignon, Senape, Yogurt, Salsa vegetale

*Beetroot Puff Pastry  
Champignon, Mustard, Yogurt, Vegetable sauce*

1 3 5 6 7 10 11 12

## ALLERGENI ALIMENTARI / FOOD ALLERGENS

<p><b>1</b></p>  <p>CEREALI CONTENENTI GLUTINE CEREALS CONTAINING GLUTEN</p>	<p><b>2</b></p>  <p>CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF</p>	<p><b>3</b></p>  <p>UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA EGGS AND PRODUCTS THEREOF</p>	<p><b>4</b></p>  <p>PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE FISH AND PRODUCTS THEREOF</p>
<p><b>5</b></p>  <p>ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF</p>	<p><b>6</b></p>  <p>SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF</p>	<p><b>7</b></p>  <p>LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE MILK AND PRODUCTS THEREOF</p>	<p><b>8</b></p>  <p>FRUTTA A GUSCIO NUTS</p>
<p><b>9</b></p>  <p>SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO CELERY AND PRODUCTS THEREOF</p>	<p><b>10</b></p>  <p>SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF</p>	<p><b>11</b></p>  <p>SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF</p>	<p><b>12</b></p>  <p>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES</p>
<p><b>13</b></p>  <p>LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI LUPIN AND PRODUCTS THEREOF</p>	<p><b>14</b></p>  <p>MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF</p>		

Il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

Fish intended to be eaten raw or almost raw has been treated in accordance with regulation CE 853/2004, Attachment III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3.

Al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria e le caratteristiche organolettiche dei prodotti, tutti i nostri piatti contengono preparazioni sottoposte ad abbattimento termico a -20°C

In order to guarantee the safety and organoleptic properties of the ingredients, all our dishes contain preparation that have been blast chilled at -20 °C.



sangiorgiocafe



@sangiorgio.cafe

*#sangiorgiocafe*  
*#theuniqueexperience*