



SAN GIORGIO CAFÉ

MENU

ANTIPASTI

Frittura di Pesce e Verdure delle isole veneziane 20

Mixed fried Fish & Vegetables from the Venetian Island

1 2 3 4 7 8 14

Tartare di Manzo, Misticanza di campo, 19
Maionese alla rucola, Chips alle Acciughe

*Beef tartare, mixed wild salad,
Rocket Mayonnaise, Anchovy chips*

1 3 4 7

Insalatina verdure di Sant'Erasmus, 18
Pinoli, Ristretto di pomodoro

*Sant 'Erasmus mixed vegetables,
Pine Nuts, Tomato reduction*

3

PRIMI PIATTI

Spaghettone Alto Adige Felicetti, Seppie alla Buranella, 22
Gelatina di limone, Pomodoro confit al Pepe rosa

*Spaghettone Alto Adige Felicetti Cuttlefish Buranella Style,
Lemon Jelly, Pink Pepper Tomato Confit*

1 2 4 9 14

Pacchero Alto Adige Felicetti al Ragù d' Anatra, 22
Piave Stravecchio DOP, Polvere di Arancia

*Pacchero Alto Adige Felicetti, Duck Ragout,
Piave Stravecchio DOP Cheese, Orange powder*

1 7 8 9

Risi e Bisi 24
Piselli, Crema di Straciatella, Zafferano,
Riso soffiato alla salicornia

*Green peas, Straciatella cheese, Saffron,
Glasswort puffed Rice*

7 9

SECONDI PIATTI

Branzino selvaggio, Millefoglie di Patate,
Spinacetti all'Aneto 32

*Wild Sea Bass, Millefeuille Potato,
Fresh spinach with Dill*

4 7 9

Filetto di manzo, Verdure mignon, Salsa SGC 28

Fillet of Beef, Baby vegetables, SGC Sauce

7 9

Sformato di zucchine, Tartare di Verdure,
Crema di Cappuccio Viola, Polvere di Olive nere 24

*Courgette Flan, Vegetables Tartare,
Purple cabbage sauce, Black Olive powder*

1 3 7 8 9

ALLERGENI ALIMENTARI / FOOD ALLERGENS

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