



SAN GIORGIO CAFÉ



CAFÉ

COFFEE & TEA SELECTION

Espresso	5,5
Espresso Dek	5,5
Espresso Orzo	5,5
Ginseng	5,5
Cappuccino	7,5
Doppio Espresso	7,5
Caffè Americano	7,5
Latte Macchiato	7,5
Espresso Shakerato	7,5

TEA SELECTION & HERBAL INFUSION | LA VIA DEL TÈ, FIRENZE

BLACK	9
English Breakfast	
Earl Grey Imperial	
GREEN	9
Special Jasmine	
Marrakech Mint Tea	
HERBAL INFUSION	9
Fennel & Liquerice	
Sweet Relax	

Il nostro caffè e la selezione di tè e infusi sono serviti con i tradizionali biscotti di Burano.

Coffee and selection of teas and infusions are served with traditional Burano biscuits.

Torta del giorno 7
Traditional italian cake

1 3 5 7 8

Brioches 4
Cioccolato *Chocolate*
Frutti Rossi *Red Fruits*

1 3 7 12

Spremuta di arancia fresca 8
Fresh squeezed orange juice

Insalata di frutta e basilico 8
Fresh mixed fruit salad & basil

Yogurt bio & cereali 7
Organic yogurt & cereals

1 5 6 8 10 11 13

Box di biscotti San Giorgio Cafè 14
Box of sweet biscuits

Limited edition, 200 gr

1 3 7

BREAKFAST ORTO

30

10:00 am | 11:30 am

Rigenera il tuo corpo con ingredienti locali, sani ed equilibrati.

Spremuta di arancia

Selezione di pane, croissant, marmellate, miele e burro

Insalata di frutta fresca delle isole, Basilico

Yogurt Biologico

Detox your body with local, healthy and balanced ingredients.

Fresh squeezed orange juice

Selection of bread, croissants, preserves, honey and butter

Island mixed fruit salad, Basil

Organic yogurt

1 3 5 6 7 8 10 11 12

La nostra colazione ORTO include una bevanda calda a scelta.

ORTO Breakfast includes a hot drink of your choice.

PANINI SANDWICHES

Mortadella, Pistacchio e Casatella 11
Mortadella, Pistachio, Casatella Cheese

1 2 3 5 6 7 8 9 11 13

Tonno affumicato, Misticanza, Cetriolini 12
Smoked Tuna, Mixed Salad, Gherkins

1 2 3 4 5 6 7 8 9 11 13

Zucchine delle Isole, Cremoso al Formaggio, Cappuccio Viola 11
Island Courgettes, Creamy Cheese, Purple Cabbage

1 2 3 5 7 8 9 11 13

CICHETI DELLA TRADIZIONE 5 TRADITIONAL VENETIAN CICHETI

Baccalà mantecato
Creamed Salt Cod

1 2 3 7 8 11 14

Gamberi alla Busara
Prawns Busara Style

1 2 4 8 9 14

Melanzana, Pesto al Basilico, Pomodoro secco
Aubergine, Basil Pesto, Dried Tomato

1 5 6 8 9 11

Soppressa & Asiago
Venetian cured meat Soppressa & Asiago cheese

1 2 3 5 6 7 8 9 11 13

MEZZOGIORNO
MIDDAY

12:00 pm | 3:00 pm

Tagliere di Soppressa & Formaggi Selezionati SGC 22
con cipolline in agrodolce e cetriolini

*Soppressa and Selected SGC Cheeses
with sweet and sour pickled onions and gherkins*

7 9 10

Tiramisù 12

Crema di Mascarpone, Savoiardi, Caffè, Cioccolato

Mascarpone Cream, Savoiardi Biscuits, Coffee, Chocolate

1 3 7 8

ALLERGENI ALIMENTARI / FOOD ALLERGENS

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

Il pesce destinato ad 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