



SAN GIORGIO CAFÉ

MENU

ANTIPASTI

Frittura di pesce, Verdure di Sant'Erasmus,
Maionese al melograno 24

Mixed fried Fish & Vegetables from the Venetian Island,
Pomegranate Mayonnaise

1 2 3 4 7 8 14

Carpaccio di Manzo Veneto, Maionese al Rafano,
Misticanza, Sale affumicato, Zest di Limone 22

Venetian Beef Carpaccio, Horseradish Mayonnaise,
Mixed Salad, Smoked Salt, Lemon Zest

3 10

Asparagi Bianchi di Bassano, Uovo Morbido,
Spuma di Asiago, Croccante alle Erbe 22

Bassano White Asparagus, Soft Egg,
Asiago Cheese Foam, Crunchy Herbs

1 3 7

PRIMI PIATTI

Spaghetti Monograno Felicetti, 24
Gamberi alla Busara, Bottarga, Lime

*Spaghetti Monograno Felicetti,
Shrimp Busara Sauce, Mullet Roe Bottarga, Lime*

1 2 4

Gnocchi di Patate, Ragù d'Anatra, 22
Riduzione di Valpolicella, Ricotta salata

*Potato Gnocchi, Duck Ragout,
Valpolicella Wine Reduction, Salted Ricotta*

1 3 7 9 12

Risotto ai Piselli freschi, Menta, Caprino, Mandorle tostate 26

Pea Risotto, Mint, Goat Cheese, Toasted Almonds

7 8

SECONDI PIATTI

Ricciola, Soffice di Patate, Cicoria, Topinambur croccante 26

Amberjack, Soft Potatoes, Chicory, Crispy Jerusalem Artichoke

4 7

Fegato alla Veneziana, Polenta morbida, Salvia fritta 28

*Venetian Style Calf Liver, Onions,
Creamy Polenta, Fried Sage*

1 7

Tortino di Zucchine, Vellutata di Datterino,
Stracciatella, Basilico, Nocciole tostate 24

*Courgettes Flan, Datterino Tomato Cream,
Stracciatella Soft Cheese, Basil, Hazelnuts*

1 3 7 8

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 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