

## 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 "volta", i primi piatti della tradizione, un secondo succulento, oltre alle verdure, alla frutta di stagione e la selezione di prodotti 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 allieterà la tua pausa pranzo senza mai rinunciare alla qualità e ad una sapientia 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



**Mantecato di riso carnaroli**  
ai filetti di pesce, pane gratinato ai capperi e  
olive taggiasche



**Spaghetti ai carciofi,**  
guanciale amatriciano e pecorino romano



**Zuppa del giorno**



### Le tradizioni milanesi

**Risotto alla milanese** **€ 10,00**



**Cotoletta di vitello con osso alla milanese,**  
rucola e pomodorini



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**



**Filetto di tonno Palamita del Mediterraneo** all'acquapazza **€ 16,00**

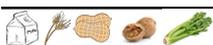


## Pescato del giorno

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



**Contorni dello Chef** **€ 5,00**



## La Pizza

Preparata con vero metodo napoletano, a lievitazione naturale, nasce da un impasto di pregiata farina di grano tenero tipo 00, di soia integrale, di soia e di farina di grani maltati, acqua, sa extravergine... il tocco in più: Mozzarella di bufala D.O.P. di Battipaglia, fiore all'occhiello del nostro Ri

Supplemento Extra per aggiunte speciali  
E' possibile richiedere la pizza anche con mozzarella senza lattosio

### Margherita

Passata di pomodoro, mozzarella e basilico 



### Marinara

Passata di pomodoro, aglio, origano, basilico, olio di oliva 



### Napoli

Passata di pomodoro, mozzarella, acciughe e origano



### Vegetariana

Passata di pomodoro, mozzarella e verdure grigliate 



### Diavola

Passata di pomodoro, mozzarella e salame piccante



## Dessert

**Tiramisù** agli amaretti e scaglie di cioccolato fondente



**Sandwich di gelato al torroncino** e biscotto di mandorle



**Frutta di stagione**



**Coppa di gelato** vari gusti



## **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.**

*'come una  
prodotti a  
ni di una  
e arte*

**€ 10,00**

**€ 12,00**

**€ 10,00**

**€ 10,00**

**€ 19,00**

*lentissima  
ate farine:  
semola di  
le e olio  
campana  
istorante.  
nte speciali  
la*

 € 9,50

  
€ 9,50

€ 10,00

  
€ 10,00

€ 10,00

€ 5,00

€ 5,00

€ 5,00

€ 5,00

