

Giorgio un po' di storia....

Era il 1970 quando Giorgio, con la moglie Liliana, iniziarono la loro avventura aprendo un piccolo bar - tavola calda a Valverde.

Insieme al ristorante "Giorgio" crescono anche i due figli Andrea e Lorella...

27 Novembre 2012

"Giorgio" inaugura, completamente rinnovato, tenendo fede alla propria tradizione. L'esperienza abbraccia l'innovazione.

Con tanta passione, amore e orgoglio ancora insieme, alla guida del locale.

Un caloroso ringraziamento a tutti per averci sempre accompagnati in questo percorso.



Informativa alla clientela inerente la presenza negli alimenti di ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni.

Ai sensi del Reg. (CE) 1169/2011

Si informano i Gentili Clienti che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati presso questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni (come ingredienti o tracce) derivanti dal processo produttivo.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
(Allegato II Reg. 1169/2011)

Cereali contenenti glutine , vale a dire grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
Crostacei e prodotti a base di crostacei
Uova e prodotti derivati
Pesce e prodotti derivati
Arachidi e prodotti derivati
Soia e prodotti derivati
Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
Frutta a guscio , cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
Sedano e prodotti derivati
Senape e prodotti derivati
Semi di sesamo e prodotti derivati
Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini)
Lupini e prodotti derivati
Molluschi e prodotti derivati

Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg.(CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Si invitano i Gentili Ospiti allergici o intolleranti a uno o più sostanze soprariportate a segnalare le proprie necessità al personale e a chiedere informazioni sugli ingredienti contenuti nelle preparazioni.

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire supporto e informazione aggiuntiva. Inoltre vi informiamo che è possibile consultare apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Filosofia...

La cucina è armonia, libertà ed interpretazione.

L'attenzione alla salute, ai prodotti del territorio ed al suo rispetto, l'espressione della tecnica e della professionalità si fondono donando piacevoli sensazioni...

Lo chef

Roberto Cerbara


Collezione autunno 2017

Chi ben comincia ...


Antipasti

La tradizione

Semplicemente gratinato ... quello del mercato € 19.00

 Il marinato nostrano, baguette bruschettata al gusto patata arrostita € 14.00

Freddo dell'Adriatico e dintorni € 14.50

 Le vongole alla marinara, pane al timo e limone € 14.00

 Con la Giorgio's Card €12.00

Coperto ristorante € 2.50 compreso il nostro pane fatto in casa

In questo locale, in base alla disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere non reperibili e/o surgelati. Gli alimenti, come carne e pesce, da noi acquistati freschi per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a - 20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004 allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Le novità

Le eccellenze crude: crostacei, filetti e carpacci
(selezionato in base alla disponibilità del mercato) € 23.50

Come una salsiccia ... € 16.50
Girella di pesce spada, orto caldo e piada

Battuta di tonno rosso, illusioni autunnali di terra e mare € 17.50

Degustazioni di antipasti "dalla tradizione alla novità..."

Percorso di mare, marinato, crudo vapore +3° € 20.00

Percorso di mare + 65° € 25.00

Di che pasta siamo fatti ...

La tradizione

“La Pentolaccia”

Spghettoni fatti in casa saltati con molluschi, crostacei, astice, pomodoro fresco e basilico (minimo per 2 persone)

€ 27.50

a persona

Riso “Acquerello” alla marinara bianco

Il riso Acquerello è un Carnaroli Extra tra i migliori al mondo ed è italiano!

€ 12.00



Tagliolini al battuto di mare e pomodoro

€ 13.00

Spghettoni “Mancini” canocchie cotte e crude, cime di rapa ripassate al rabarbaro, olio e peperoncino

€ 17.00

Ravioli ripieni di cefalo e scorfano, vongole e mazzancolle nostrane

€ 16.00

Paccheri “Mancini” all’astice, pomodoro e basilico


€ 23.00

Coperto ristorante € 2.50 compreso il nostro pane fatto in casa


Le novità

Passatelli, gallinella di mare, galletti di terra e brodo fumè € 16.00

Strozzapreti al Kamut® e zucca, mora e mare € 16.00

 Gnocchi di rapa rossa e mandorle, bianco di seppiolini, i suoi ciuffi fritti, broccoli, un filo di saba € 15.00

Guarda la lavagna: lo Chef ha nascosto qualcosa... ;-)

 Con la Giorgio's Card €12.00

Mare .. mare .. mare ..

La tradizione

Grigliata di crostacei € 29.50

Fritto misto di mare, verdure croccanti e agrodolce € 16.00

La grigliata "Nostrana" € 26.50

Fri.Spi.S "agro-dolce" € 20.50
(mezza porzione di fritto e agrodolce, spiedino di gamberi,
spiedino di calamari e sogliola alla griglia)

Coperto ristorante € 2.50 compreso il nostro pane fatto in casa

In questo locale, in base alla disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere non reperibili e/o surgelati.

Le novità

#Fattore .. Tonno

Tonno rosso, purée autunnali, salsa spezzatino ..

€ 18.50

La spigola .. fuori luogo

Spigola dell'Adriatico, porro, lenticchie crock, profumi di bosco riduzione di spaghetti alle vongole

€ 17.50



Le nostre Degustazioni (minimo per 2 persone)

“Tradizione di Giorgio” - I sapori di un tempo

- Il benvenuto dalla cucina
- Misto dell'Adriatico e dintorni
- Le vongole alla marinara, pane al timo e limone
- Riso Acquerello alla marinara
- Grigliata di pesce e fritto con verdure croccanti
- Dolce dalla Nostra Pasticceria

€ 49.00

a persona
acqua e caffè compresi.
Vini e liquori esclusi

“Gourmet di Giorgio” - Il percorso dei sensi

- Il benvenuto dalla cucina
- Come una salsiccia .. girella di pesce spada, orto caldo e piada
- Gnocchi di rapa rossa e mandorle, bianco di seppiolini, i suoi ciuffi fritti, broccoli, un filo di saba
- #Fattore .. Tonno
Tonno rosso, purè autunnali, salsa spezzatino ..
- Dolce dalla Nostra Pasticceria

€ 49.00

a persona
acqua e caffè compresi.
Vini e liquori esclusi

“Nudi - crudi e champagne”

- Il benvenuto dalla cucina
- Le eccellenze crude:
tartare, crostacei, filetti e carpacci accompagnati da burri di malga e pane casereccio caldo
- Dolce dalla Nostra Pasticceria

Una bottiglia ogni 2 persone a scelta tra:

- Champagne Tradition Grand Cru Brut
Pinot Noir 100%
Arnould Michel & Fils - **Francia**
- Champagne Horizon Blanc de Blanc
Chardonnay 100%
Pascal Doquet - **Francia**
- Champagne Brut Reserve
Chardonnay - Pinot Noir - Pinot Meunier
Philippe Gonet - **Francia**

€ 60.00

a persona
acqua e caffè
compresi.
Liquori esclusi

Chef di Cucina
Roberto Cerbara

I menù degustazione per la loro complessità di preparazione si intendono possibilmente per tutto il tavolo, grazie.
Minimo per 2 persone.

Nelle degustazioni il prezzo del coperto è già compreso.

Le alternative al pesce

Antipasti

NonsoloMora .. € 15.00
Tagliere rustico di salumi e formaggi

Insalata Bruciatina € 12.00
(misticanza, bruciatini di pancetta all'aceto balsamico tiepido, scaglie di parmigiano e pinoli)



Autunnale € 13.50
#verdura #frutta #autunno #erbe #agave e sale #nocciole #goji

Primi

Maccheroncini al torchio, al ragù € 10.00

Strozzapreti al Kamut® e zucca, alle verdure Autunnali € 10.00

Secondi

Cotoletta di pollo e patatine fritte € 9.50

Tagliata di manzo, pere, miele e noci € 16.50

Seitan al forno, galletti e patate € 16.50



Con la Giorgio's Card €12.00

Coperto ristorante € 2.50 compreso il nostro pane fatto in casa

Contorni ed insalate

Patatine fritte € 5.00

Insalata mista € 5.00

Pinzimonio di verdure fresche di stagione € 6.00

La Pizza ..

Tutte le sere dalle ore 19:00

La nostra pizza nasce dalla volontà di mantenere intatte le caratteristiche della tradizione napoletana, con il suo sapore tipico, il bordo leggermente alto ed una fragranza che da sempre la rende unica ..

..e chi meglio di Giuseppe, pizzaiolo di scuola napoletana, può interpretare questo desiderio?

Da questa filosofia nasce il nostro impasto: un mix di farine della linea Cinque Stagioni, il sale, quanto basta, olio, un pizzico di lievito fresco e soprattutto una lunga e controllata lievitazione, fino a 72 ore, per garantire quella fragranza e quella leggerezza che contraddistingue la pizza di "Giorgio".

Da quest'anno le nostre pizze sono disponibili anche con impasti alla farina di farro 100% Bio e ai 7 cereali.

Provatele e capirete perché ne andiamo così fieri!

Buon appetito

La semplicità di 4 ingredienti ..

Garantiscono una pizza di grande qualità, noi li abbiamo selezionati con cura:

- farine BIO no OGM di farro
- pomodoro italiano certificato
- mozzarella a km 0 - Caseificio Pascoli San Mauro o fiordilatte - Caseificio Aurora Salerno
- olio extra vergine di oliva km 0 - Frantoio Paganelli Santarcangelo di Romagna

La pizza da noi realizzata con l'impasto in stile napoletano per le sue caratteristiche e le alte temperature di cottura non si addice ad essere "stesa" e resa più sottile.

Non proponiamo pertanto questa opzione in quanto il risultato finale non sarebbe soddisfacente e risulterebbe contrario alla tipicità del nostro prodotto.

Napoli nel cuore

Le fantastiche pizze della tradizione napoletana, preparate con i tipici prodotti campani, vere eccellenze gastronomiche rinomate in tutto il mondo.



Calzone partenopeo

fiordilatte Caseificio Aurora Salerno, basilico, ricotta fresca, parmigiano, salame piccante napoletano

€ 12.00

Margherita verace

pelato S. Marzano DOP, fiordilatte Caseificio Aurora Salerno, basilico

€ 7.00

Bufala

pelato S. Marzano DOP, mozzarella di Bufala DOP Caseificio Roberta di Salerno

€ 9.00

Non è la solita Napoletana

pelato S. Marzano DOP, mozzarella di Bufala DOP Caseificio Roberta di Salerno, filetti di alici di Cetara, origano

€ 10.00

Cornicione

bordo ripieno di ricotta fresca e parmigiano, Pomodoro 100% Italiano, mozzarella di Bufala DOP Caseificio Roberta di Salerno, salsiccia, pancetta, spinaci e pomodorini essiccati

€ 13.00




Con la Giorgio's Card €11.00

Pizza Baby - € 0.50

Le Tradizionali di Giorgio

La pizza al mare € 14.00
pomodoro 100% Italiano, mazzancolle, seppia al vapore, cozze veraci,
basilico, prezzemolo


Gustosa € 11.00
pomodoro 100% Italiano, mozzarella Caseificio Pascoli di Savignano
sul Rubicone, gorgonzola, mortadella, pistacchi tritati

 Ai formaggi € 12.00
mozzarella Caseificio Pascoli di Savignano sul Rubicone, scamorza
affumicata, parmigiano, brie, burrata pugliese

Parmigiana € 9.00
pomodoro 100% Italiano, mozzarella Caseificio Pascoli di Savignano sul
Rubicone, melanzane grigliate, prosciutto cotto, parmigiano, basilico

Orto fresco € 8.00
pomodoro 100% italiano, mozzarella Caseificio Pascoli di Savignano
sul Rubicone, verdure fresche e grigliate

Würstel di Bressanone € 8.00
pomodoro 100% Italiano, mozzarella Caseificio Pascoli di Savignano
sul Rubicone, würstel della macelleria Vontavon di Bressanone

 Con la Giorgio's Card €11.00

Pizza Baby - € 0.50
Coperto pizza € 1.50

In questo locale, in base alla disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere non reperibili e/o surgelati.

Tonno a filetti pomodoro 100% Italiano, mozzarella Caseificio Pascoli di Savignano sul Rubicone, filetoni di tonno in olio EVO	€ 10.00
Diavola pomodoro 100% italiano, mozzarella Caseificio Pascoli di Savignano sul Rubicone, salame piccante napoletano	€ 7.50
Salsiccia Norcina pomodoro 100% italiano, mozzarella Caseificio Pascoli di Savignano sul Rubicone, salsiccia di Norcia	€ 8.00
Marinara pomodoro 100% italiano, aglio, origano, prezzemolo	€ 4.50
Margherita pomodoro 100% italiano, mozzarella Caseificio Pascoli di Savignano sul Rubicone	€ 5.00
Romana pomodoro 100% italiano, mozzarella Caseificio Pascoli di Savignano sul Rubicone, acciughe di Cetara, capperi di Pantelleria, origano	€ 7.00
Pizza dell'amicizia Maxi pizza per 4 persone farcita con gusti misti classici. In caso di varizioni è possibile un'unica farcitura per tutta la pizza	€ 18.00
Pizza alta "come vuoi tu" con doppio impasto	+ € 1.00

Con impasto al "farro" o "7 cereali" + € 2.00

Le speciali con impasto al farro

Provate la leggerezza delle pizze preparate con impasto ottenuto dalla nostra farina BIO di farro cento per cento (con indice glicemico più basso), proveniente e certificata dal Molino Biologico Sima di Ferrara


Crudaiola di Burrata € 14.00
mozzarella Caseificio Pascoli di Savignano sul Rubicone, Burrata
Pugliese, pomodorini essiccati, pesto al basilico

 Sfiziosa € 12.00
pomodoro 100% Italiano, mozzarella di Bufala DOP Caseificio Roberta
di Salerno pomodorini essiccati, pancetta arrotolata e olive taggiasche

Le speciali con impasto ai multicereali

Il nuovo impasto diretto ideato da Beppe, esalta le caratteristiche dei grani duri integrali (crusca di avena tostata, crusca di soia tostata, crusca di segale tostata, crusca di grano tenero, farina di soia, farina di avena, farina di grano tenero) che rendono la pizza ancor più digeribile e ne conferiscono il tipico aroma

Romagna € 14.00
pomodoro 100% Italiano, squacquerone in cottura, prosciutto di mora
romagnola

 Fumè € 12.00
pomodoro 100% Italiano, mozzarella Caseificio Pascoli di Savignano
sul Rubicone, scamorza affumicata, pancetta arrotolata, radicchio rosso

Ringraziamo

Chef di cucina Roberto Cerbara

Per Il Pescato:

Economia del mare Roberto Casali
Battistini Maar

Per la Gastronomia

Pirini Bruno & Figli s.n.c.
Frantoio Paganelli
Riso "Acquerello" Tenuta Colombara - Vercelli
"Pasta Mancini" Az. Agr. Mancini Mariano,
Giuseppe e Massimo
F.Ili Terranova
Menù - Specialità alimentari
Società Agricola Zavoli - Mora Romagnola
Il Giardino Dei Tigli - Prodotti Bio

Per il Caseario

Caseificio Pascoli
Gustando Campania di Aniello Ambrosio

Per Frutta e Verdura

F.Ili Sancisi

Per il Beverage

Caffè Esse
Blu Bay
Turci Bevande
Partesa Bevande
Romagnawine - Vanni Focacci
Blanc de Blancs - Francesco Bardi
Cantina Enio Ottaviani - Paolo Battistini
Cantina 1701 / Maison Philippe Gonet - Luca Iaiani
Cantina Petrucco / Lieselehof /
Fosso degli Angeli - Giulia Mallardo
Cantina Mionetto - Eglis Miserocchi
Cantina della birra - Lorenzo Strohrriegel
Mamma Mia Eno Caffè - Andrea Bertocchi
Tenuta San Marcello
Cantina Aquila del Torre
Il Grappone 1989 - Coriano di Rimini
Balan - Daniele Tavicca