

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

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 estate 2017

Antipasti

La tradizione



Il marinato nostrano, baguette bruschettata al gusto panzanella

€ 14.00

Freddo dell'Adriatico e dintorni

€ 14.50



Marinara di Cozze e vongole, "cubo" spezzato di pane al pomodoro e basilico

€ 14.00

Semplicemente gratinato...

Capasanta, cozze, filetto di mazzola, calamaro, granchi

€ 19.00



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

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

Battuta di tonno rosso, cous cous di cereali della salute,
granita di pesche e mandorle € 17.50

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

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

Percorso di mare freddo, marinato e crudo € 20.00

Percorso di mare caldo € 25.00

Selezione di freddi e caldi (minimo per due persone)
a persona € 29.50

Primi piatti

rigorosamente “fatti a mano” e cucinati al momento

La tradizione

Riso “Acquerello” alla marinara bianco € 12.00
Il riso Acquerello è un Carnaroli Extra tra i migliori al mondo ed è italiano!



Tagliolini al battuto di mare e pomodoro € 13.00

Spaghettoni “Mancini” ai frutti di mare e pomodoro € 17.00

Ravioli ripieni di cefalo e scorfano, vongole nostrane, gamberi e pomodoro € 16.00


Paccheri “Mancini” all’astice, pomodoro e basilico € 23.00


“La Pentolaccia” € 27.50
Spaghettoni fatti in casa saltati con molluschi, crostacei, astice, pomodoro fresco e basilico (minimo per 2 persone) a persona

Le novità

Passatelli, gazpacho di paganelli allo zenzero, asparagina di mare, bruciatini di coda di rospo € 16.00

Strozzapreti al Kamut® e basilico, crudaiola di tonno rosso, la sua bottarga, cuore di stracciatella € 16.00

 Non è come sembra... € 14.00
Linguine "Mancini" alla finta carbonara di zucchine, sgombro affumicato, germogli

 Con la Giorgio's Card €12.00

Secondi piatti

qualche minuto d'attesa per una cottura sempre "a puntino"

La tradizione

Fritto misto di mare, verdure croccanti e agrodolce € 16.00

Grigliata di pesce azzurro alla romagnola con piadina calda, insalata di campo e tropea € 15.00

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

Grigliata mista di pesce € 26.50

Grigliata di crostacei € 29.50

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

Giro... Giro... Tonno...

Tonno rosso scottato, in "giro" per il morbido di cannellini in compagnia della cipolla caramellata

€ 18.50

Evoluzione dell'insegnamento ricevuto...

Spigola dell'Adriatico, riduzione all'acqua pazza di datterini ed erbe, bietola rossa all'anice e liquerizia

€ 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
- Marinara di Cozze e vongole, “cubo” spezzato di pane al pomodoro e basilico
- 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 e piada
- Strozzapreti al Kamut® e basilico, crudaiola di tonno rosso, la sua bottarga, cuore di stracciatella
- Evoluzione dell'insegnamento ricevuto...
Spigola dell'Adriatico in acqua pazza di datterini ed erbe, bietola rossa all'anice e liquerizia
- 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

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

 Estiva € 13.50
#Cestinodipancracker#verdura#frutta#estate#erbe#agaveesale
#pistacchio#goji

NonsoloMora... € 13.50
Tagliere rustico di salumi e formaggi

Primi

Le lasagne della Liliana € 11.00

Strozzapreti al Kamut® e basilico, alle verdure estive € 10.00

Secondi

Cotoletta di pollo e patatine fritte € 9.50

Tagliata di manzo, cuore di bue e scoparolo € 16.50

Nizzarda di seitan € 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 del Molino Spadoni di Cocolia (RA), 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,

ai 7 cereali, al grano arso e Kamut® (marchio di Grano Khorasan).

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 e Kamut®
- pomodoro italiano certificato
- mozzarella a km 0 - Caseificio Pascoli San Mauro
- olio extra vergine di oliva km 0 - Frantoio Paganelli Santarcangelo di Romagna

Le classiche

Marinara € 4.50
pomodoro 100% italiano, aglio, origano, prezzemolo

Margherita € 5.00
pomodoro 100% italiano, mozzarella Caseificio Pascoli di Savignano sul Rubicone

Romana € 7.00
pomodoro 100% italiano, mozzarella Caseificio Pascoli di Savignano sul Rubicone, acciughe dissalate, capperi, origano

Prosciutto e funghi € 7.50
pomodoro 100% italiano, mozzarella Caseificio Pascoli di Savignano sul Rubicone, prosciutto cotto, funghi trifolati

Diavola € 7.50
pomodoro 100% italiano, mozzarella Caseificio Pascoli di Savignano sul Rubicone, salame piccante

Salsiccia Norcina € 8.00
pomodoro 100% italiano, mozzarella Caseificio Pascoli di Savignano sul Rubicone, salsiccia di Norcia

Quattro stagioni € 8.00
pomodoro 100% italiano, mozzarella Caseificio Pascoli di Savignano sul Rubicone, prosciutto cotto, funghi trifolati, olive nere, carciofini

Calzone tradizionale € 8.00
mozzarella Caseificio Pascoli di Savignano sul Rubicone, prosciutto cotto, funghi trifolati

Pizza Baby - € 0.50

Verdure pomodoro 100% italiano, mozzarella Caseificio Pascoli di Savignano sul Rubicone, verdure fresche e grigliate	€ 8.00
Wurstel di Bressanone pomodoro 100% Italiano, mozzarella Caseificio Pascoli di Savignano sul Rubicone, wurstel della macelleria Vontavon di Bressanone	€ 8.00
Tonno a filetti pomodoro 100% Italiano, mozzarella Caseificio Pascoli di Savignano sul Rubicone, filetoni di tonno	€ 10.00

Le schiacciatine

La pizza-pane condita con olio, rosmarino, un pizzico di sale e farcite dopo la cottura in forno a legna.

Prosciutto crudo	€ 7.00
Squacquerone in uscita prosciutto crudo e rucola	€ 8.00

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.

Le Tradizionali di Giorgio

Le pizze storiche del nostro locale

Giuditta	€ 8.00
pomodoro 100% Italiano, salsiccia di Norcia, cipolla, aglio e origano	
Gustosa	€ 10.00
pomodoro 100% Italiano, mozzarella Caseificio Pascoli di Savignano sul Rubicone, gorgonzola, mortadella, pistacchi tritati	
Romagna	€ 14.00
pomodoro 100% Italiano, squacquerone in cottura, prosciutto di mora romagnola	
Frutti di Mare	€ 14.00
pomodoro 100% Italiano, frutti di mare, prezzemolo	
 Ai formaggi	€ 12.00
mozzarella Caseificio Pascoli di Savignano sul Rubicone, scamorza affumicata, taleggio, brie, burrata pugliese	
Parmigiana	€ 9.00
pomodoro 100% Italiano, mozzarella Caseificio Pascoli di Savignano sul Rubicone, melanzane grigliate, prosciutto cotto, parmigiano, basilico	
Americana	€ 10.00
pomodoro 100% Italiano, mozzarella Caseificio Pascoli di Savignano sul Rubicone, wurstel della macelleria Vontavon di Bressanone, patatine fritte	
Pizza dell'amicizia	€ 16.00
Maxi pizza per 4 persone farcita con gusti misti	
Pizza alta "come vuoi tu" con doppio impasto	+ € 1.00



Con la Giorgio's Card €11.00

Con impasto al "farro" o "7 cereali" o "grano arso" o "Kamut®" + € 2.00

Le speciali 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

Siciliana € 10.00
pomodoro 100% Italiano, mozzarella Caseificio Pascoli di Savignano sul Rubicone, melanzane grigliate, pomodorini, ricotta fresca



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

Le nuove Proposte con “impasto ai 7 cereali”

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

Montanara € 12.00
pomodoro 100% Italiano, mozzarella Caseificio Pascoli di Savignano sul Rubicone, taleggio, porcini e speck



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

Napoli nel cuore

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

Margherita verace pelato S. Marzano DOP, fiordilatte Caseificio Aurora Salerno, basilico	€ 8.00
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 formaggio fresco, Pomodoro 100% Italiano, mozzarella di Bufala DOP Caseificio Roberta di Salerno, salsiccia, pancetta, spinaci e pomodorini essiccati	€ 12.00

Pizza Baby - € 0.50

Coperto pizza € 1.50

Le pizze scure: novità con impasto al grano arso

La farina di grano arso del Molino Pivetti, prodotto tipicamente pugliese, è ricavata dalla tostatura del frumento duro seguita dalla macinazione dei semi fino a ridurli in una purea grossolana, detta appunto farina di grano arso. La tostatura delle spighe conferisce sentori di cotto ed affumicato, senza però predominare sugli altri ingredienti.

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


Saporita € 11.00
fiordilatte Caseificio Aurora Salerno, carciofi, pancetta arrotolata e datterini gialli

Le pizze al Kamut® (marchio di Grano Khorasan)

Il Grano Khorasan Kamut®, proviene da coltivazioni esclusivamente biologiche, quindi automaticamente non OGM. È un grano maggiormente ricco di proteine e selenio rispetto al frumento tradizionale, è facilmente digeribile e soprattutto gustoso, con un retrogusto delicato al sapore di nocciola.

 Parigina € 12.00
pomodoro 100% Italiano, mozzarella Caseificio Pascoli di Savignano sul Rubicone, brie, funghi freschi champignons

Cocktail di funghi € 12.00
pomodoro 100% Italiano, mozzarella Caseificio Pascoli di Savignano sul Rubicone, funghi champignon freschi e trifolati, porcini, chiodini e olio tartufato

 Con la Giorgio's Card €11.00

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 Misericocchi
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

Gruppo Lithos Architettura - Architetto Fulgenzia Ravegnani - Architetto Sabrina Farneti

YYKK.com - Immagine e Comunicazione