

Giorgio  
dal 1970  
cucina e pizza

## 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 invernale

## Chi ben comincia ...


-  Il marinato nostrano, baguette bruschettata al gusto patata arrostita € 14.00
- Battuta di tonno pinna gialla, cereali croccanti, maionese di rapa bianca e gorgonzola € 17.50
- “Il piccolo crudo” € 18.00
- Vapore del mare Adriatico e sapori invernali € 14.50
-  Baccalà in cenere, sedano rapa al rosmarino, brodo e pane € 14.00
- Semplicemente gratinato ... quello del mercato € 19.00
- Le eccellenze crude: crostacei, filetti e carpacci (selezionato in base alla disponibilità del mercato) € 23.50
- Percorso di mare, marinato, crudo vapore +3° € 20.00
- Percorso di mare + 65° € 25.00

## Le alternative al pesce

- 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)
-  Invernale € 13.50  
#verdura#frutta#inverno#erbe#agaveesale#nocciole#goji
- Strozzapreti al Kamut e aneto, alle verdure invernali € 10.00
- Tagliata di manzo, pere, miele e noci € 16.50
- Seitan al forno, funghi e patate € 16.50

-  Con la Giorgio's Card €12.00

## Di che pasta siamo fatti ...

“La Pentolaccia” (Spaghettoni fatti in casa saltati con molluschi, crostacei, astice, pomodoro fresco e basilico)	€ 27.50 a persona
Pasta battuta al giallo e nero, risottata, consistenze di ceci e Adriatico	€ 12.00
Spaghettoni “Mancini” vongole all’agro, broccoli, briciole affumicate	€ 16.50
Ravioli ripieni di cefalo e scorfano, vongole e mazzancolle nostrane	€ 16.00
Paccheri “Mancini” all’astice, pomodoro e basilico	€ 23.00
Morbidezza alla romagnola Passatelli, canocchie e carciofi, brodo di paganelli	€ 16.00
 Strozzapreti kamut e aneto, sgombro, gocce di squacquerone alle nocciole	€ 15.00
Cappelletto rosso XL al farro, seppia fuori e dentro, cardi dolci	€ 16.00
Guarda la lavagna: lo Chef ha nascosto qualcosa ...	

## Mare ... mare ... mare ...

Grigliata di crostacei	€ 29.50
Fritto misto, verdure croccanti e agrodolce	€ 16.00
La grigliata “Nostrana”	€ 26.50
Fri.spi.s. “agro-dolce”	€ 20.50
Spezza ... Tonno Tonno pinna gialla, patate alla polvere di sarda, pan prezzemolo, verdure invernali	€ 18.50
Spigola in carne Spigola dell’Adriatico, cardi alle erbe, fondo di arrosto	€ 17.50

# Le nostre Degustazioni (minimo per 2 persone)

## “Tradizione di Giorgio” - I sapori di un tempo

- Il benvenuto dalla cucina
- Vapore del mare Adriatico e sapori invernali
- Le vongole alla marinara, pane al timo e limone
- Pasta battuta al giallo e nero, risottata, consistenze di ceci e Adriatico
- 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
- Baccalà in cenere, sedano rapa al rosmarino, brodo e pane
- Strozzapreti kamut e aneto, sgombro, gocce di squaquerone alle nocciole
- Spezza ... Tonno  
Tonno pinna gialla, patate alla polvere di sarda, pan prezzemolo, verdure invernali
- 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

€ 60.00

a persona  
acqua e caffè  
compresi.  
Liquori esclusi

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**

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.