

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

Chi ben comincia ...

-  Il marinato nostrano, baguette bruschettata al gusto patata arrostita € 14.00
- Le eccellenze crude: crostacei, filetti e carpacci (selezionato in base alla disponibilità del mercato) € 23.50
- Vapore del mare Adriatico e sapori invernali € 14.50
- Percorso di mare, marinato, crudo vapore +3° € 20.00
- Percorso di mare + 65° € 25.00
-  Baccalà in cenere, sedano rapa al rosmarino, brodo e pane € 14.00

Le alternative al pesce


- NonsoloMora .. € 15.00
Tagliere rustico di salumi e formaggi
- Maccheroncini al torchio, al ragù € 10.00
- Tagliata di manzo, pere, miele e noci € 16.50

-  Con la Giorgio's Card €12.00

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

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

Di che pasta siamo fatti ...

| | |
|---|----------------------|
| “La Pentolaccia” (Spaghettoni fatti in casa saltati con molluschi, crostacei, astice, pomodoro fresco e basilico) minimo per 2 persone | € 27.50 a persona |
| Pasta battuta al giallo e nero, risottata, consistenze di ceci e Adriatico | € 12.00 |
| Morbidezze alla romagnola Passatelli, canocchie e carciofi, brodo di paganelli | € 16.00 |
| Ravioli ripieni di cefalo e scorfano, vongole e mazzancolle nostrane | € 16.00 |
|  Strozzapreti kamut e aneto, sgombro, gocce di squacquerone alle nocciole | € 15.00 |

Mare ... mare ... mare ...

| | |
|---|---------|
| Grigliata di crostacei | € 29.50 |
| Fritto misto, verdure croccanti e agrodolce | € 16.00 |
| La grigliata “Nostrana” | € 26.50 |
| Spezza ... Tonno Tonno pinna gialla, patate alla polvere di sarda, pan prezzemolo, verdure invernali | € 18.50 |

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.