

Giorgio  
dal 1970  
cucina

## 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

Ricominciamo da dove non abbiamo mai smesso.

Inverno 22/23

# Chi ben comincia...



## CRUDO AL GHIACCIO

Canocchia, scampo, mazzancolle, tartara di tonno, 3 carpacci di stagione, pane, burro al sale di Cervia, marmellata di cipolla bio. **34**

OSTRICHE secondo mercato. **Da 6 a 8 l'una.**

Wafer di ALICI marinate all'arancia, cavoli, tiramisù allo squacquerone e capperi. **17**

BACCALÀ mantecato, gel di clementine, nocciole, crescentine fritte. **18**

VAPORE di calamari, polpo, gamberi, mazzancolle, scampo e crema di patate al limone. **21**

CALAMARO ripieno al cacio e pepe, guazzetto di vongole, pane da scarpetta. **18**



Con la Giorgio's Card -2

Coperto 3.5

## Di che pasta siamo fatti...

Tutte fatte a mano da noi e trafilate al bronzo. Riso dalla tenuta Colombara, spaghetti dal pastificio Mancini.

RISO Acquerello al brodetto di gallinella di mare e di cortile. **16**

RAVIOLI di mazzancolle, bianco di seppia, i suoi ciccioli e carciofi. **16.5**

PACCHERI all'uovo, amatriciana di baccalà e cime di rapa. **18**

GNOCCHI verdi soffiati, canocchie e topinambur. **16.5**

SPAGHETTONE, pane, burro, alici e caviale di aringa affumicata. **18**

### Capitolo a parte



#### LA PENTOLACCIA

*Prezzo a persona, minimo 2 persone*

SPAGHETTONI all'uovo con zuppetta di molluschi e crostacei. **28.9**

SPAGHETTONI all'uovo con scampi e carciofi. **38.9**

## Sempre più in mare...

FRITTO pop 340g, gamberi, calamari, chips di patate, agrodolce. **18**

FRITTO pop 500g, gamberi, calamari, chips di patate, agrodolce. **20.5**

FRITTO ritmato 700g, gamberi, calamari, mazzancolle, scampo, paranza, chips di patate, agrodolce. **25**

LA NOSTRA GRIGLIA di branzino, rana pescatrice, sogliola, calamaro (1), mazzancolle (2), salsiccia di pesce, olio al limone. **33**

GLI SPIEDINI: calamari (2) e mazzancolle (4), salsiccia di pesce. **19**

IL GRATINATO di capesante, canestrini, granchi, fasolari. **22**

Filetto di BACCALÀ, panatura agli odori, olio al prezzemolo passatina di ceci al rosmarino. **20**

Chiedi per un pesce di giornata cucinato alla griglia o al forno  
(Prezzo secondo qualità e quantità).

# La nostra Degustazione *(minimo per 2 persone)*

## Territorio, Cucina, Anima

- Il benvenuto della cucina
- Wafer di ALICI marinate all'arancia, cavoli, tiramisù allo squacquerone e capperi.
- CALAMARO ripieno al cacio e pepe, guazzetto di vongole, pane da scarpetta.
- RAVIOLI di mazzancolle, bianco di seppia, i suoi ciccioli e carciofi.
- Filetto di BACCALÀ, panatura agli odori, olio al prezzemolo, passatina di ceci al rosmarino.
- Scegli la dolcezza che più ti piace dalla nostra pasticceria.

55

*prezzo a persona,  
bevande e coperto  
esclusi.*

*Minimo per  
2 persone*

La degustazione è intesa per tutto il tavolo.



## Carta dei Vini

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. 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.