

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
Il Pranzo

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.**

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

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

GUAZZETTO del giorno con polenta morbida alle erbe. **16**



Con la Giorgio's Card -2

Coperto 3.5

Di che pasta siamo fatti...

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

PASTA BATTUTA, ai frutti di mare. **16**

STROZZAPRETI ai cereali, polpo e broccoli. **16**

RAVIOLI di mazzancolle in guazzetto di calamari e spinaci. **16.5**

RISO Acquerello rosso alla marinara. **16**

SPAGHETTONE all'uovo con vongole nostrane. **15**



Capitolo a parte

LA PENTOLACCIA

Prezzo a persona, minimo 2 persone

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

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**

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**

La nostra Degustazione *(minimo per 2 persone)*

Territorio, Cucina, Anima

- Il benvenuto della cucina
- VAPORE di calamari, polpo, gamberi, crema di patate al limone.
- GUAZZETTO del giorno con polenta morbida alle erbe.
- RISO Acquerello rosso alla marinara.
- GRIGLIA di calamaro, mazzancolle, sogliola ed un pizzico di fritto.
- 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.