

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.

Autunno 2021

Chi ben comincia...

 CRUDO AL GHIACCIO di canocchia, scampo, mazzancolle, tartara di tonno, 3 carpacci di stagione, marmellata di cipolla bio, burro al sale di Cervia. 33

OSTRICHE secondo mercato. Da 6 a 8 l'una

CAVIALE SIBERIAN 10gr. 20

ALICI marinate all'arancio, cracker al sesamo e origano, cavolfiori, marmellata di cipolla bio. 18

BACCALA' mantecato e crescentine fritte. 18

VAPORE di seppia, polpo, gamberi, verdure e frutta di stagione, emulsione all'acqua di vongole. 18.9

FILETTI di sogliola, topinambur e melograno. 18

Le alternative al pesce

PROSCIUTTO CRUDO, bufala e grana. 16

 TAGLIATELLE al ragù di carne. 11

TAGLIATA DI MANZO, sale grosso e rosmarino. 18.9

 Con la Giorgio's Card -2

Coperto 2.50

Di che pasta siamo fatti...

RISO Acquerello alla marinara, tirato al brodetto di granchi. 15

RAVIOLI di mazzancolle dentro e fuori, cavolo nero. 16.5

TAGLIATELLE Mazi, seppia e funghi. 16.5

GNOCCHI di pastinaca, triglie, porro. 16.5

SPAGHETTONE Mancini, vongole, alghe, caviale di aringa. 19

Capitolo a parte



LA PENTOLACCIA

Prezzo a persona, minimo 2 persone

SPAGHETTONI fatti in casa saltati con molluschi, crostacei, pomodoro e basilico. 28.9

SPAGHETTONI fatti in casa saltati con scampi e porcini. 38.9

Sempre più in mare

FRITTO Pop 340 gr: gamberi, calamari, chips di patate, agrodolce. 18

FRITTO Pop 500 gr: gamberi, calamari, chips di patate, agrodolce. 20.5

PESCI FRITTI dell'Adriatico e non solo, chips di patate, agrodolce. 22

LA NOSTRA GRIGLIA di branzino, rana pescatrice, sogliola, calamaro (1), mazzancolle (2), tortino di patate e cipolla, agrodolce di limone. 29

GLI SPIEDINI: calamari (2) e mazzancolle (3). 19

IL GRATINATO di capesante, canestrini, granchi e cannelli. 20

BACCALA' in porchetta, zucca e zenzero, polenta soffiata. 19

La nostra Degustazione (minimo per 2 persone)

“Tradizione di Giorgio” - Territorio, Cucina, Anima

49.00

prezzo a persona,
bevande e coperto
esclusi.

Minimo per 2 persone

- Vapore di seppia, polpo, gamberi, verdure e frutta di stagione,
emulsione all'acqua di vongole

- Guazzetto di cozze e vongole

- Riso Acquerello alla marinara, tirato al brodetto di granchi

- Calamaro, mazzancolle, sogliola alla griglia ed un pizzico di fritto

- Il nostro sorbetto

Il menù degustazione deve essere scelto da tutto il tavolo.

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.