

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.

Primavera 2022

# Chi ben comincia ...



CRUDO AL GHIACCIO 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.

VAPORE di calamari, polpo, gamberi, cozze e verdure primaverili. 19

Pane, burrata e ALICI marinate con composta di cipolla rossa ed erbe. 16

GUAZZETTO del giorno. 15



Con la Giorgio's Card -2

Coperto 2.50

## Di che pasta siamo fatti ...

RISO Acquerello rosso alla marinara. 15

RAVIOLI di mazzancolle, carciofi e calamari alla brace. 16.5

MACCHERONCINI, canocchie e asparagi. 15

SPAGHETTONE, fatto in casa alle vongole del nostro mare. 15

### 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 carciofi fritti e lime. 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

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(6). 19

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

# 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 calamari, polpo, gamberi, cozze e verdure primaverili

- Guazzetto del giorno

- Riso Acquerello rosso alla marinara

- 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.