

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 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

BATTUTA DI TONNO P.G. Uovo di quaglia al vapore, asparagi, cialda di piadina. 18

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

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

CAPELANTE scottate, bieta, fave e pecorino. 18

Le alternative al pesce

PROSCIUTTO CRUDO, bufala e grana. 16

 STROZZAPRETE 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 seppia e piselli. 15.5

RAVIOLI di mazzancolle, carciofi e calamari alla brace. 16.5

MACCHERONCINI, canocchie e asparagi. 15

STROZZAPRETI ai cereali, cozze, alici, nocciole e pomodoro secco. 15

SPAGHETTONE Mancini vongole e cannelli, acetosella, croste di pane. 18

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, olio al limone. 29

GLI SPIEDINI: Calamari(2) e mazzancolle(6). 19

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

FILETTO DI ROMBO, la sua zuppetta e crocchetta di patate. 21

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 di cozze e vongole

- Riso Acquerello alla seppia e piselli

- 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.