menù

Ristorante
Villa S. Giorgio

ANTIPASTI

Antipasto Misto S.Giorgio (Mixed S.Giorgio starter)	*11*
Alici Imbottite di Battuto Basilico e Mozzarella (Stuffed Anchovies pulled of Beaten of Basil and Mozzarella)	*10*
Gamberoni al Sesamo con salsa di Aceto Balsamico (Sesame Prawns with sauce of Balmy Vinegar)	*14*
Baccalà Pastellato con Cipolline in Agrodolce (Battered Cod with little Onions in Bittersweet)	*10*
Insalata di Mare (Seafood Salad)	*10*
Soutè di Cozze e Vongole (Sout of Mussels and Clams)	11
Cocktail di Scampi e Gamberi (Scampi's and Shrimp's Cocktail)	*11*
Calamari ripieni con Calamaro, Gamberetti e Verdurine (Full squids with Squid, Shrimps and Vegetables)	*10*
Crudo di Pesce (SOLO SU ORDINAZIONE) Raw of Fish(TO ORDER)	*20*
Carpaccio di Tonno(IN BASE AL PESCATO AL GIORNO) (Tuna's Carpaccio) (TO ORDER)	*14*
Carpaccio Misto (Mixed Carpaccio)	*16*
Gamberi e Rughetta (Prawns and Arugula)	*8*
Ostriche (Oysters)	*2,5*
Antipasto di Montagna (Appetizer of Meat)	*10*

PRIMI PIATTI DI PESCE

Risotto alla Crema di scampi (Mixed S.Giorgio starter)	*11*
Risotto alla Crema di scampi (Risotto with Scampi's cream)	*10*
Risotto ai Frutti di Mare (Risotto with Mixed Seafood)	*10*
Risotto con Asparagi e Gamberetti (Risotto with Asparagus and Shrimps)	*10*
Spaghetti alle Vongole Veraci (Spaghetti with Short-Necked Clams)	*11*
Gnocchetti Cremolati (Creamed dumplings)	*10*
Tonnarelli con Funghi Porcini e Gamberoni (Tonnarelli with Porcini Mushroom and Prawns)	*12*
Fettuccine Spigola e Melanzane (Fettuccine with Sea Bass and Aubergine)	*12*
Trofie con Vongole ,Broccoli e Bottarga (Trofie con Clams, Broccoli and Bottarga)	*10*
Linguine allo Scoglio (Linguine with Seafood)	*11*
Tonnarelli con Gamberi ed Agrumi (Tonnarelli with Prawns and Citrus Fruit)	*12*
Linguine all'Astice (Linguine with Lobster)	*18*
Carbonara di Mare (Spaghetti) (Spaghetti with Seafood's Carbonara)	*12*
Paccheri Gamberi e Zucchine (Paccheri Shrimps and Cougette)	*11*

Fettuccine con Seppia e Carciofi (se di stagione) (Fettuccine with Cuttlefish and Globe Artichoks)	*12*
Risotto Ortica e Gamberetti (se di stagione) (Risotto with Nettle and Shrimps)	*11*

PRIMI PIATTI DI CARNE

Rigatoni all'Amatriciana (Amatriciana's Rigatoni)	*10*
Spaghetti alla Carbonara (Carbonara's Spaghetti)	*10*
Gnocchetti Guanciale e Zucchine (Gnocchetti with Jowls and Courgettes)	*10*

SECONDI PIATTI DI PESCE

Arrosto Misto di Pesce (Roast of mixed fish)	*15*
Orata Ricomposto con Patate e Zucchine (Sea Bream Fish Recomposed of Potatoes and Courgettes)	*14*
Orata in Crosta di Patate (Potatoes-Crusted Sea Bream)	*13*
Pesce Spada alla Siciliana con Capperi, Pomodorini e Olive (Sicilian's Sword fish with Capers, Cherry Tomatoes and Olives)	*13*
Calamari Arrosto sul letto di Rughetta (Roasted Calamari on Aragula)	*13*
Filetto di Tonno Grigliato con Semi di Papavero (Tuna's Filet with Poppy Seed)	*13*
Tonno alla Griglia con Pomodorini, Cipolla e Salsa Tartara (Grilled Tuna with with Onions ,Tomatoes and Tartare Sauce)	*13*
Fritto di Calamari e Gamberi (Fried Calamari and Shrimps)	*10*
Fritto di Calamari (Fried Calamari)	10
Fritto di Moscardini (Fried Eledones)	*10*
Fritto Misto(Calamari, Gamberi e Moscardini) (Mixed Fried: Calamari ,Shrimps and Eledones)	*11*
Fritto di Paranza (Fried Paranza)	*12*
Zuppa di Crostacei (Shellfish's Soup)	*15*
Zuppa di Pesce(SOLO SU ORDINAZIONE) (Fish Soup)	*18*

Scampi Arrosto (Roast prawns)	*13*
Gamberoni Arrosto (Roast King Prawns)	*13*
Arrosto di Scampi e Gamberoni (Roasted Prawns and King Prawns)	*13*

SECONDI PIATTI DI CARNE

Bistecca con Patate (Beef Steak with Pataoes)	*12*
Fettina Panata (Carne Bianca) con Patate (White Meet Roll in Breadcrumb with Potatoes)	*10*

Ristorante
Villa S. Giorgio

DESSERT

Sorbetto al limone (Lemon's sorbet)	*3*
Tortino di cioccolato al cuore caldo (Chocolate cake with a hot chocolate inside)	*4*
Tiramisú (Tiramisu)	*4*
Panna cotta (Panna cotta)	*4*
Crema catalana (Catalan cream)	*4*
Tartufi (Truffle ice cream)	*5*
Frutta di stagione (Season's Fruit)	*3*

La scelta dei dolci varia a seconda della preparazione dello chef.
Per ulteriori informazioni sui dolci e sulla frutta presenti, chiedere ai camerieri.

The choice of the desserts change according to the preparation of the chef.
For further information on the desserts and on the present fruit, to ask to the waiters.

Ristorante
Villa S. Giorgio

Ristorante
Villa S. Giorgio