



*In arte,
affannandoci dietro l'originalità,
non perdiamo di vista il vero,
che è antico, ma sempre nuovo.*

La Pasquaalla locanda san giorgio

IL MENU'

Entrè...

La Vellutata di spinaci con scaloppa di triglia rossa e bollicine

Il carpaccio di petto d'anatra

con uvetta candita e demi glace al barbera

La millefoglie di pastafilo con foie gras e composta di cipolla rossa di Tropea

Il risotto Acquarello biologico invecchiato con Carciofi d'Albenga e Gambero rosso di Sicilia

I ravioloni di polenta e raschera con scaglie di tartufo d'Alba

L'agnello sambucano dorato alle erbe provenzali e verdure dell'orto

La degustazione di dessert :

Colombina di Pasqua con crema chantilly /Sorbetto al basilico/Tiramisù al mandarino

Il caffèe la piccola pasticceria

€ 48

"Possibilità di pranzare alla carta"



*In arte,
affannandoci dietro l'originalità,
non perdiamo di vista il vero,
che è antico, ma sempre nuovo.*

La Pasquettaalla Locanda San Giorgio

IL MENU'

IL gran tagliere di salumi nostrani acciughe e bagnet al verd

La millefoglie di melanzane con pesto leggero

Le maltagliate di farina macinata a pietra, trenta tuorli
all'ortolana e scaglie di pecorino stagionato

La gran grigliata mista di carne
con contorno

La degustazione di dessert
della tradizione

€ 42 vini della casa inclusi

"Possibilità di pranzare alla carta"