



*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'

Entrée...

La Vellutata di spinaci con scaloppa di triglia rossa e bollicine

Il carpaccio di petto d'Anatra

con uvetta candita e demi-glace alla 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

€ 55

“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'

Buffet Misto con Salumi e Formaggi della Tradizione

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 di carne e verdure

La degustazione di dessert
della tradizione

€ 45 vini della casa inclusi

“Possibilità di pranzare alla carta”