



Griglia

I secondi alla brace sono tutti con patate al cartoccio

Euro

Costata Black Angus Tomahawk
con Patata al Cartoccio (min. 2 persone) 50,00

Gran grigliata mista "San Giorgio" (min. 2 persone) 36,00

Filetto di manzo lardellato 22,00

Fiorentina irlandese (a porzione) 28,00

Costata di carne d'Irlanda (a porzione) 22,00

Cuore di costata al timo fresco 19,00

Entrecôte 17,00

Puntine di maiale 12,00

10 Arrosticini d'agnello 15,00

Salsicciata (salsiccia e salamelle) 12,00

Nodino di vitello 17,00

Galletto alla Brace
con Salsa Piccante a parte 14,00

Petto di pollo alla brace 10,00

Le Tagliate

Euro

Tagliata di manzo alla rucola e scaglie di grana 19,00

Tagliata di manzo con funghi porcini 19,00

Tagliata di manzo con radicchio trevisano 19,00

Tagliata di manzo al rosmarino 17,00

Tagliata di manzo al pepe verde
Salsa al pepe verde (pepe verde, panna) 18,00

Tagliata di manzo al zola e noci 18,00



Antipasti di Terra

	<i>Euro</i>
Burratina d'Andria, crema di zucchine e mandorle	9,00
Burratina con pomodori datterini e rucola	8,00
Fiori di zucchine ripieni alla romana (mozzarella e acciughe in pastella)	7,00
Bruschette classiche al pomodoro	3,50
Bruschette con lardo, noci e miele	6,00
Tomino con verdure	6,00

La Bottega dei Salumi

	<i>Euro</i>
Torta fritta	5,00
Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di Bufala	12,00
Tavolozza di prosciutto crudo di Parma D.O.P	9,00
Tavolozza di lardo di Colonnata D.O.P	8,00
Tavolozza di coppa D.O.P	9,00
Tavolozza di formaggi misti e marmellata	10,00
Tagliere con salumi tipici con gnocco fritto	14,00

Antipasti di Mare

	<i>Euro</i>
Antipasti misti di pesce	<i>(min. 2 persone)</i> 30,00
Crostini di pane con burrata e salmone affumicato	10,00
Insalata di polpo alla Catalana	13,00
Polpo con patate e pomodorini	12,00
Cocktail di gamberetti	10,00
Impepata di cozze	10,00
Alici fritte con bastoncini di zucchine dorate	10,00
Gamberetti e polpo con pomodorini freschi, rucola e grana	12,00
Insalata di mare calda	14,00
Insalata di mare fredda	11,00
Cozze alla marinara	11,00
Zuppa di cozze e vongole	15,00
Zuppa di pesce	15,00



Primi di Terra

	<i>Euro</i>
Garganelli con speck, zucchine e zafferano	12,00
Tagliolini porcini e crema di tartufo	12,00
Maccheroncini calabresi con salsiccia funghi e provola affumicata	12,00
Gnocchi di patate con speck e gorgonzola	10,00
Tagliolini cacio e pepe	11,00
Trofie con gorgonzola e noci	12,00
Risotto alla milanese	12,00
Risotto zucca e salsiccia	12,00
Risotto alla trevisana e scamorza affumicata	12,00
Risotto ai funghi porcini	12,00

Primi di Mare

	<i>Euro</i>
Spaghetti alle vongole veraci	14,00
Spaghetti al cartoccio	15,00
Linguine all'astice	18,00
Sotto coperta San Giorgio	<i>(min. 2 persone) 40,00</i>
Risotto ai frutti di mare	10,00
Garganelli freschi spada e salmone	12,00
Trofie con gamberetti e zucchine	13,00
Paccheri con polpo, nduja e stracciatella	13,00
Calamarata con calamari, pomodoro fresco, burrata e basilico	13,00



Secondi di Terra

Euro

Cotoletta di vitello a orecchia di elefante	18,00
Cotoletta primavera di vitello a orecchia di elefante	19,00
La tartare di manzo del San Giorgio	22,00

Secondi di Mare

Euro

Trancio di pesce spada alla griglia	12,00
Fritto di calamaro	13,00
Fritto di calamari e gamberetti	15,00
Trancio di salmone alla griglia	13,00
Orata o branzino alla brace	10,00
Filetto di orata al forno con funghi porcini	15,00
Carpaccio di branzino con olio e limone	10,00
Astice alla Catalana	16,00
Gamberoni alla griglia	12,00



Insalatone

	Euro
Caesar Salad: insalata di stagione, petto di pollo alla griglia, crostini di pane, salsa caesar, grana, pacetta alla griglia	10,00
Greca: Isalata di stagione, pomodorini, olive, feta, cetrioli e cipolle rosse	9,00
Mediterranea: insalata di stagione, mozzarella di bufala, pomodorini, olive nere, basilico	9,00
Sfiziosa: insalata di stagione, pancetta alla griglia, mandorle, mele, ravanelli, crostini di pane e grana	9,00
Mozza: misticanza, mozzarella di bufala, mele Granny Smith, riduzione di aceto balsamico	8,00

Contorni

Radicchio alla griglia con crema di aceto balsamico	5,00
Verdura mista alla brace	5,00
Pannocchia alla brace	4,00
Patate forno	4,50
Insalata mista	3,50
Cicorielle aglio, olio e peperoncino	4,50
Bastoncini di zucchine dorate	4,50
Spinaci al burro	3,50
Patatine fritte dippers	4,50
salse (mango e curry, bbq e Jack Daniel's)	1,00

Menù dei Bimbi da 0 a 10 anni

Paperino: pepite di pollo, patatine, dessert (sorbetto o gelato)	10,00
Pippo: cotoletta di pollo, patatine, dessert (sorbetto o gelato)	10,00



Hamburger

• **Hamburger di manzo** da 200 gr.

100% carne di BLACK ANGUS americano allevato al pascolo

Euro

Original: insalata iceberg, pomodoro ramato, cheddar stravecchio, cetriolino in agrodolce e salsa senape, patate fritte o al forno 11,00

Homemade: insalata iceberg, pomodoro ramato, cheddar stravecchio, bacon croccante, cipolla rossa di tropea caramellata e salsa BBQ, patate fritte o al forno 13,00

Energy: insalata iceberg, pomodoro ramato, cheddar stravecchio, bacon croccante, uovo al tegamino, cetriolino in agrodolce e salsa senape, patate fritte o al forno 13,00

Mountain: insalata iceberg, pomodoro ramato, verdure grigliate, tomino fuso, senape, patate fritte o al forno 13,00

Diablo: rucola, coriandolo, pomodoro ramato, jalapeños, cheddar stravecchio, bacon croccante, salsa Thousand Island, patate fritte o al forno 13,00

Cacio e pepe: spinaccino, crema di pecorino D.O.P. e guancialetto croccante 13,00

Torre infernale: 2 hamburger, doppio bacon croccante, doppia cheddar stravecchio, doppia cipolla rossa caramellata, insalata, pomodoro ramato e salsa BBQ 23,00

• **Hamburger di pollo** da 200 gr.

100% pollo allevato a terra

Basco: rucola, jalapeños, cipolla rossa caramellata, salsa BBQ, patate fritte o al forno 11,00

Pavarotti: rucola, cialda di grana, pomodoro ramato e aceto balsamico 12,00

Apollo: pollo fritto, verdure grigliate, misticanza, pomodoro ramato, cipolla rossa caramellata e maionese 12,00



Vini e Bevande

	Euro
Vino della casa:	
Bianco Veneto frizzante Cantina Pitovano	
Rosso Piacentino Vivace Cantina Costabinelli	
1 Litro	10,00
1/2 Litro	6,00
1/4 Litro	3,00
Calice vino rosso fermo	4,00
Bibite in lattina (<i>Coca, Fanta, Sprite, The</i>)	2,50
Bibite VAP (<i>Coca, Fanta, Sprite</i>)	2,50
Birra bionda piccola (<i>0,20 l.</i>) <i>Beck's</i>	3,00
Birra bionda media (<i>0,40 l.</i>) <i>Beck's</i>	5,00
Birra rossa piccola (<i>0,20 l.</i>) <i>Leffe Ambree</i>	3,50
Birra rossa media (<i>0,40 l.</i>) <i>Leffe Ambree</i>	5,50
Forrst birra analcolica alc. 0,00% (33 cl.)	4,00
Paix Dieu birra triple alc. 10,00% (33 cl.)	5,00
Estrella Daura birra glutine free alc. 5,00% (33cl)	4,50
Acqua minerale vetro (<i>0,75 l.</i>) <i>Lurisia</i>	2,50
Acqua minerale vetro (<i>0,50 l.</i>) <i>Lurisia</i>	1,50
Caffé	1,20
Caffé corretto	1,50
Liquori nazionali	2,50
Liquori esteri	3,20



Le nostre pizze

**Su richiesta tutte le pizze si possono fare con:
con farina integrale + € 1,00; con mozzarella senza lattosio + € 1,00;
senza glutine + € 4,00; al trancio + € 1,00.**

Classiche

	<i>Euro</i>
MARINARA: pomodoro, aglio, origano	4,50
MARGHERITA: pomodoro, mozzarella	5,50
PUGLIESE: pomodoro, mozzarella, cipolla, origano	6,50
NAPOLI: pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	6,50
SICILIANA: pomodoro, acciughe, capperi, olive, origano	6,50
ROMANA: pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano	7,00
GORGONZOLA: mozzarella, gorgonzola (a richiesta con pomodoro)	6,50
PROSCIUTTO: pomodoro, mozzarella, prosciutto	7,00
PROSCIUTTO E FUNGHI: pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi	7,50
FUNGHI: pomodoro, mozzarella, funghi	6,50
4 STAGIONI: pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive	8,00
CAPRICCIOSA: pom., mozz., origano, funghi, cotto, carciofi, olive, capperi, acciughe	8,00
4 FORMAGGI: mozz., briè, gorgonzola, scamorza (a richiesta con pomodoro)	7,50
DIAVOLA: pomodoro, mozzarella, salame piccante	7,00
TONNO: pomodoro, mozzarella, tonno	7,00
TONNO E CIPOLLA: pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	7,50
SALSICCIA: pomodoro, mozzarella, salsiccia	7,00
PARMIGIANA: pomodoro, mozzarella, grana, melanzana alla griglia	7,00
PANNA E SPECK: pomodoro, mozzarella, panna, speck	8,00
PARMA: pomodoro, mozzarella di bufala, crudo	9,00



ORTOLANA: pomodoro, mozzarella, zucchine e melanzane grigliate peperoni trifolati	8,00
AMERICANA: pomodoro, mozzarella, patatine fritte	7,50
BELLA CALABRIA: pomodoro, mozzarella, nduja	7,50
DELICATA: pomodoro, mozzarella di Bufala	8,00
FRUTTI DI MARE: pomodoro, mozzarella, frutti di mare	8,50
FRIARIELLI: pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli	8,00
TEDESCA: pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte	7,50
PORCINI: pomodoro, mozzarella, porcini	7,50
Speciali	
DELLA CASA: pomodoro, mozzarella, salame piccante, zola, funghi	8,00
SAN GIORGIO: pomodoro, mozzarella, pancetta, porcini, rucola	8,50
DEL CUORE: pomodoro, mozzarella, trevisana, zola	8,00
MY LOVE: pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana	8,50
DELIZIA: mozzarella, panna, cotto, grana (a richiesta con pomodoro)	7,00
MIAMI: pomodoro, mozzarella, gamberetti, stracchino	8,50
TREVISANA: pomodoro, mozzarella, trevisana, scamorza	7,50
TEXANA: pomodoro, mozzarella, peperoni, salame piccante, olive	8,00
LADY: pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, grana	8,50
CERBIATTO: pomodoro, mozzarella, speck, scamorza	8,50
ARRABBIATA: pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperone, tabasco	8,50
SALMONE: mozzarella, salmone (a richiesta con pomodoro)	8,00
FIORI DI ZUCCA: mozzarella, fiori di zucca, acciuga (a richiesta con pomodoro)	9,00
BOSCAIOLA: pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, panna	8,00
LUNA: pomodoro, mozzarella, porcini, bufala	8,50
VIENNESE: pomodoro, mozzarella, würstel, scamorza	7,00



BISMARCK: pomodoro, mozzarella, cotto, uovo	8,00
BOLOGNESE: pomodoro, mozzarella, ragù	8,50
RUSTICA: pomodoro, mozzarella, salame piccante, pancetta	7,50
TIROLESE: mozzarella, zola, grana, speck (a richiesta con pomodoro)	8,00
CARBONARA: mozzarella, uovo, panna, pancetta (a richiesta con pomodoro)	7,50
SPECK E BRIÉ: pomodoro, mozzarella, speck, brié	8,00
BOMBA: quattro formaggi misti, porcini, rucola (a richiesta con pomodoro)	8,50
BRACCIO DI FERRO: mozz., cotto, spinaci, ricotta (a richiesta con pomodoro)	8,00
GUSTOSA: pomodoro, mozzarella, salsiccia, zola	7,50
CALABRESE: pomodoro, mozzarella, salame piccanti, zola, rucola	8,50
CAMPIONE: pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi	7,50
FUMÈ: pomodoro, mozzarella, speck, scamorza, trevisana	8,00
MARE E MONTI: pomodoro, mozzarella, gamberetti, funghi porcini	8,00
SAPORITA: mozzarella, zola, salame piccante (a richiesta con pomodoro)	7,50
NOCI: mozzarella, zola, noci (a richiesta con pomodoro)	7,50
QUATTRO SALUMI: pom., mozz., salame piccante, würstel, salsiccia, crudo	8,50
CAMPAGNOLA: pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni	7,50
BIANCA NEVE: mozzarella, ricotta	6,00
GOLOSA: pomodoro, mozzarella, würstel, cotto	7,50
DEL PIZZAIOLO: pomodoro, mozz., salame piccante, zucchine, scamorza	8,00
CAFONA: mozzarella, salsiccia, spinaci (a richiesta con pomodoro)	7,50
KISS: pomodoro, mozzarella, cotto, gorgonzola	7,50
VALDOSTANA: pomodoro, mozzarella, cotto, brié	7,50
COCKTAIL: mozzarella, gamberetti, rucola (a richiesta con pomodoro)	8,00
MARE: pomodoro, panna, gamberetti, polpa di granchio	8,50



SUPER DIAVOLA: pomodoro, mozzarella, salame piccante, zola, cipolla	8,50
GIOVE: pomodoro, mozzarella, prosciutto, porcini, taleggio	9,00
ALLE MELE: mozzarella, zola, mele (a richiesta con pomodoro)	8,00
MARTE: pomodoro, mozzarella, cotto, stracchino, zucchine	9,00
DIVINA: pomodoro, mozzarella, pancetta, pomodori secchi	9,00
LATINA: pomodoro, salsiccia, peperoni, pomodorini secchi	9,00

Elaborate

STRACCIATELLA DI BUFALA: pomodoro, mozzarella, stracciatella di bufala, rucola, pomodorini	9,00
DAMIANA: pomodoro, acciughe, olive verdi, pomodorini, burrata	10,00
ARCOBALENO: pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini, grana, burrata	11,00

Calzoni

CARTOCCIO 1: pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini secchi, crudo all'uscita	10,00
CARTOCCIO 2: pomodoro, mozzarella, stracciatella di bufala, pomodorini secchi, speck all'uscita	9,00
CALZONE ANTICO: pomodoro, mozzarella, cotto	7,00
CALZONE FARCITO: pomodoro, mozzarella, carciofi, cotto, funghi	8,00
CALZONE VALDOSTANO: pomodoro, mozzarella, cotto, brié	7,50
CALZONE BRACCIO DI FERRO: pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta	7,50
CALZONE RECCO: mozzarella, stracchino, rucola in cottura e pepe	8,00

Focacce

FOCACCIA CAPRESE: pomodoro fresco, bufala, origano	8,00
FOCACCIA PRIMAVERA: pomodoro fresco, bufala, rucola, crudo	8,50
FOCACCIA RECCO: (impasto due piani) mozzarella, scamorza, zola, briè, grana	8,50
FOCACCIA STRACCIATELLA DI BUFALA: strac. di bufala, rucola, pomodorini	8,50
FOCACCIA VALTELLINA: bresaola, rucola, grana	8,00



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

D.Lgs.n° 109/1992 Regolamento CE 1169/2011

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di cocchiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



Il registro degli allergeni è disponibile per chi ne fa richiesta.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati/surgelati all'origine