



ST. GEORGE

ITA

IL TERRITORIO

Carpaccio di Fassona servito con puntarelle
e crema all'acciuga con scaglie di Parmigiano
croccante di pane speziato

Agnolotti classici al burro e salvia.
il suo ristretto con sbricciolato al rosmarino

Pancia di vitello fondente al miele e nocciole

Panna cotta

€ 55,00 p.p

Con abbinamento a calice
Gavi docg e Barbera Doc



PER COMINCIARE

Tarte tatin riviera con zucchine pomodori melanzane

€ 16,00

Salmone marinato agli agrumi con due consistenze di finocchi
e crema allo yogurt ed erba cipollina

€ 18,00

Baccala mantecato su crostone di polenta misticanze e crema al limone

€ 16,00

Crema di fiordilatte con code di gamberi
primizie di stagione all'olio extra vergine

€ 18,00

Terrina di cortile ai pistacchi, le sue mostarde e composta di cipolle

€ 18,00

Vitello al punto rosa con insalata russa e salsa tonnata all'antica

€ 18,00



NELL'ACQUA BOLLENTE E NON SOLO

Zuppa di cipolle in crosta

€ 16,00



Cannelloni di crepes con erbe spinaci e ricotta
alla nicoise di melanzane pomodoro e olive e crema all'aglio dolce

€ 20,00



Agnolotti classici al burro e salvia con il suo sbriciolato

€ 18,00



Raviolo aperto ai crostacei con spugnole e asparagi

€ 20,00



Gnocchi di patate alla piemontese

€ 18,00



Risotto mantecato ai piselli e menta con pomodoro e mandorle

€ 20,00



PER I VEGETARIANI

Cocotte di vegetali del mercato

€ 16,00

Tarte tatin riviera con zucchine, pomodori e melanzane

€ 16,00

Zuppa di cipolle in crosta

€ 16,00

Crema di fiordilatte alle primizie dell'orto

€ 18,00

Cannelloni di crepes con erbe spinaci e ricotta
alla nicoise di melanzane pomodoro e olive e crema all'aglio dolce

€ 20,00

Paccheri di legumi al pomodoro e basilico

€ 20,00



CONTINUIAMO CON...

Seppia primaverile con emulsione di cottura coulis e pesto

€ 20,00

Filetto di Branzino su fonduta di porri ricci di mare olio e limone

€ 20,00

Polipo fondente col suo guazzetto con pomodoro, olive,
capperi e fregola alle erbe

€ 22,00

Carrè d'agnello alla provenzale

€ 22,00

Pancia di vitello fondente al miele e nocciole

€ 22,00

Diaframma al caffè de Paris tortino di patate

€ 24,00



TERMINIAMO IN DOLCEZZA

Gelati e sorbetti della Casa con le loro guarnizioni

€ 10,00

Crostata pralinata alla nocciola con morbido al cioccolato

Il ricordo di Alan Chapel

€ 10,00

Panna cotta ai frutti rossi e amaretti

€ 10,00

Torta "Opera" di Villa Carolina

€ 10,00

Pablova esotico con mango e ananas

€ 10,00

Trionfo di frutta fresca di stagione

€ 10,00

Coperto € 5,00





ST. GEORGE

ENG

TRADITIONAL PIEDMONTESE MENU

Beef Fassona carpaccio served with chicory,
parsmesan and anchovy cream on crispy bread

Classic agnolotti* with butter and sage,
roast juice and rosemary crumbled

Honey and hazelnuts slow roasted veal breast

Panna cotta

€ 55,00 p.p

With a glass of Gavi docg
and Barbera Doc



STARTER

Zucchini tomato and eggplant tarte tatin*

€ 16,00

◆

Citrus marinated salmon with fenel in two consistence,
yogurt cream and chive

€ 18,00

◆

Black cod* Vicentino style on polenta croutons,
spring salad and lemon cream

€ 16,00

◆

Fiordilatte cream with shrimp* and seasonal vegetable on olive oil

€ 18,00

◆

Country style terrine with pistachio and two mustards

€ 18,00

◆

Veal with old fashioned tuna sauce and Russian salad

€ 18,00



FIRST COURSES

Onion soup* on crispy puff pastry

€ 16,00



Herbs crepes cannelloni, spinach and ricotta nicoise style

€ 20,00



Classic agnolotti* with butter and sage,
roast juice and rosemary crumbled

€ 18,00



Crustaceans morels mushroom and asparagus open ravioli*

€ 20,00



Potato gnocchi* piedmontese style

€ 18,00



Peas and mint creamy risotto with tomato and almonds

€ 20,00



FOR VEGETARIANS

Market vegetable casserole

€ 16,00

Zuchini tomato and eggplant tarte tatin*

€ 16,00

Onion soup* on crispy puff pastery

€ 16,00

Fiordilatte cream with shrimp and vegetable on olive oil

€ 18,00

Herbs crepes cannelloni, spinach and ricotta nicoise style

€ 20,00

Vegetable paccheri with tomato and pesto

€ 20,00



SECOND COURSES

Spring cattlefish* with emulsion and basel

€ 20,00

Pan seared seabas** on a leak fondue
and sea oursin olive oil and lenom

€ 20,00

Octopus* on a meat guazzetto served with herbs fregola

€ 22,00

Rack of leamd provencal style

€ 22,00

Honey and hazelnuts slow roasted veal breast
with seasonal garniture

€ 22,00

Hanging tenderloin café de Paris and potato pie

€ 24,00



DESSERT

Homemade sorbet and ice cream

€ 10,00

Hazelnuts tarte praline and chocolate Marquise
In Alain Chapel souvenir

€ 10,00

Redberry and amaretti panna cotta

€ 10,00

Opera cake

€ 10,00

Mango and ananas exotic Pablova

€ 10,00

Seasonal fresh fruit

€ 10,00

Cover charge € 5,00





FRA

MENU DU TERROIR

Carpaccio de boeuf, chicorée, crème d'anchois,
pétales de parmesan croûtons aux épices

Ravioli* au beurre et sauge,
réduction au romarin

Bavette de veau fondante au miel et noisette

Panna cotta

€ 55,00 p.p

Verres de vin en accompagnement
Gavi Docg et Barbera Doc



LES HORS-D'ŒUVRES

Tarte tatin riviera* aux courgettes tomates et aubergines

€ 16,00

Saumon mariné aux agrumes et fenouil en deux textures
crème au yaourt et ciboulette

€ 18,00

Quenelle de morue* sur croquant de polenta Salade et crème au citron

€ 16,00

Crème de mozzarella, queues de crevettes*
légumes primeurs et huile d'olive vierge

€ 18,00

Terrine de basse cour à la pistache moutarde et compotée d'oignons

€ 18,00

Veau froid en sauce au thon et salade russe

€ 18,00



PREMIERS PLATS

Soupe à l'oignon* en croûte

€ 16,00

◆

Cannelloni de crêpes aux épinard, blette et ricotta aubergine,
tomate et olives à la crème d'ail doux

€ 20,00

◆

Ravioli* au beurre et sauge, réduction au romarin

€ 18,00

◆

Raviole* aux crustacés avec morilles et asperges

€ 20,00

◆

Gnocchi* à la piemontaise, ail et parmesan

€ 18,00

◆

Risotto crémeux aux petits pois, menthe, tomate et amandes

€ 20,00



POUR LES VÉGÉTARIENS

Cocotte de légumes de saison

€ 16,00



Tarte tatin riviera* aux courgettes tomates et aubergines

€ 16,00



Soupe à l'oignon* en croûte

€ 16,00



Crème de mozzarella aux légumes du jardin

€ 18,00



Cannelloni de crêpes épinard, blette et ricotta aubergine,
tomate et olives à la crème d'ail doux

€ 20,00



Paccheri de légumes aux tomates et basilic

€ 20,00



SECONDS PLATS

Sêche* de printemps avec émulsion de cuisson, coulis et pesto

€ 20,00

Filet de Bar** fondue de poireaux, oursin huile et citron

€ 20,00

Poulpe* fondant et sa sauce tomate, olives,
câpres et fregola aux herbes

€ 22,00

Carré d'agneau à la provençale

€ 22,00

Bavette de veau fondante au miel et noisette

€ 22,00

Hampe de boeuf au café de Paris, galette de pommes de terre

€ 24,00



DESSERTS

Glace et sorbet maison

€ 10,00

◆

Fondant praliné à la noisette et chocolat
Hommage à Alain Chapel

€ 10,00

◆

Panna cotta aux fruits rouges et amaretti

€ 10,00

◆

Opéra de Villa Carolina

€ 10,00

◆

Pavlova exotique mangue et ananas

€ 10,00

◆

Fruits de saison

€ 10,00

Couvert € 5,00

