



ST. GEORGE

ITA

IL TERRITORIO

Patè di faraona e pollo ai pistacchi e prugne,
mostarde e marmellata di cipolle

(1,3,7,8,9,10,12)

Agnolotti classici al burro e salvia,
il suo ristretto con sbriciolato al rosmarino

(1,3,7,9,12)

Pancia di vitello fondente in gremolata
con scarola all'aceto balsamico

(7,9,12)

Bonnet all'amaretto

(1,3,7,8)

€ 55,00 p.p

Con abbinamento a calice
Gavi docg e Barbera Doc



PER COMINCIARE

Tarte tatin riviera con zucchine, pomodori e melanzane

(1,7,9)

€ 16,00

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

(4,7,9)

€ 18,00

Uovo pochè agli asparagi alla piemontese con croccante e Castelmagno

(1,3,7,9,12)

€ 18,00

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

(2,7,9)

€ 18,00

Battuta di Fassona alle pere, sedano, Parmigiano
acciugata e salsa Digionese

(1,3,7,8,9,10,12)

€ 20,00

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

(1,3,4,5,7,9,12)

€ 20,00



NELL'ACQUA BOLLENTE E NON SOLO

Zuppa di cipolle in crosta

(1,3,7,9)

€ 18,00

Agnolotti classici al burro e salvia,
il suo ristretto con sbriciolato al rosmarino

(1,3,7,9,12)

€ 18,00

Cannelloni di crepes con erbe, caponata, crema all'aglio dolce

(1,3,7,9)

€ 20,00

Sfoglie di pasta all'uovo, cassolette di rane al Gavi con piselli e funghi

(1,3,4,7,9,12)

€ 20,00

Mezzi paccheri al pomodoro e pesto con ricciolo di burro

(1,7,9)

€ 18,00

Risotto cremoso allo zafferano, fiori di zuccina agli scampi
e la loro riduzione

(7,8,9,12)

€ 20,00



PER I VEGETARIANI

Cocotte di vegetali del mercato

(1,9)

€ 16,00

Tarte tatin riviera con zucchine, pomodori e melanzane

(1,7,9)

€ 16,00

Zuppa di cipolle in crosta

(1,3,7,9)

€ 18,00

Crema di fiordilatte alle primizie dell'orto

(1,7,9)

€ 18,00

Cannelloni di crepes con erbe, caponata e crema all'aglio dolce

(1,3,7,9)

€ 20,00

Mezzi paccheri al pomodoro e pesto con ricciolo di burro

(1,7,9)

€ 20,00



CONTINUIAMO CON...

Baccalà mantecato su focaccia con porri e erbe in vinaigrette
crema al limone e coulis di pomodoro

€ 20,00

Guazzetto di polipo e seppia con capperi, olive e la sua guarnizione

€ 20,00

Filetto di Branzino alla mediterranea con asparagi di mare

€ 20,00

Pancia di vitello fondente in gremolata
con scarola all'aceto balsamico

€ 22,00

Carrè d'agnello alla provenzale

€ 22,00

Tagliata di Fassona al caffè de Pariscon il suo contorno

€ 26,00



TERMINIAMO IN DOLCEZZA

Gelati e sorbetti della Casa con le loro guarnizioni

€ 11,00

Crostata pralinata alla nocciola con morbido al cioccolato

Il ricordo di Alan Chapel

€ 11,00

Bonnet agli amaretti

€ 11,00

L'Opera de Paris e foglia d'oro

€ 11,00

Tortino delicato alle mandorle con fragole e gelato fiordilatte

€ 11,00

Trionfo di frutta fresca di stagione

€ 12,00

Coperto € 5,00

Dear Guest, in order to satisfy Your every need, we ask you to inform us about any allergies and intolerances
1 Cereali (cereals) | 2 Crostacei (seafood) | 3 Uova (Eggs) | 4 Pesce (Fish) | 5 Arachidi (Peanuts) | 6 Soia (Soy) | 7 Latticini
(dairy products) | 8 Frutta a guscio (nuts) | 9 Sedano (Celery) | 10 Senape (Mustard) | 11 Semi di sesamo (Sesames seeds)
12 Anidride solforosa (Sulphites) | 13 Lupini (Lupines) | 14 Molluschi (Shellfish)

* Frozen food since the beginning | ** Frozen food by our cuisine





ST. GEORGE

ENG

TRADITIONAL PIEDMONTESE MENU

Guinea fowl and chicken pâté with pistachios and prunes,
served with fruit mustards and onion marmalade

(1,3,7,8,9,10,12)

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

(1,3,7,9,12)

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

(7,8,9,12)

Amaretto Bonet

(1,3,7,8)

€ 55,00 p.p

With a glass of Gavi docg
and Barbera Doc



STARTER

Zucchini tomato and eggplant tarte tatin*

(1,7,9)

€ 16,00



Poached egg with Piedmont-style asparagus with crunchy wafer
and Castelmagno cheese

(1,3,7,9,12)

€ 18,00



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

(4,7,9)

€ 18,00



Fiordilatte cream with shrimp** and seasonal vegetable on olive oil

(1,2,7,4,9)

€ 18,00



Fassona beef tartare with pears, celery, and Parmesan
with anchovy dressing and Dijon sauce

(1,4,7,9,10,12)

€ 20,00



Veal with old fashioned tuna sauce and Russian salad

(1,3,4,7,9,12,5)

€ 20,00



FIRST COURSES

Onion soup* on crispy puff pastry

(1,3,7,9)

€ 18,00



Crepe cannelloni with wild herbs and caponata sweet garlic cream

(1,3,7,9)

€ 20,00



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

(1,3,7,9,12)

€ 18,00



Egg pasta sheets with frog leg** cassoulette,
al Gavi style with peas and mushrooms

(1,3,4,7,9,12)

€ 20,00



Mezzi paccheri with tomato, pesto and a curl of butter

(1,7,9)

€ 18,00



Risotto with zucchini blossoms, langoustines** and their reduction

(2,7,9,12)

€ 22,00



FOR VEGETARIANS

Market vegetable casserole

(1,9)

€ 16,00

Zuchini tomato and eggplant tarte tatin*

(1,7,9)

€ 16,00

Onion soup* on crispy puff pastery

(1,3,7,9)

€ 18,00

Fiordilatte cream with seasonal early vegetables

(1,7,9)

€ 18,00

Crepe cannelloni with wild herbs and caponata sweet garlic cream

(1,3,7,9)

€ 20,00

Mezzi paccheri with tomato, pesto and a curl of butter

(1,7,9)

€ 20,00



SECOND COURSES

Creamed salt cod** on focaccia with leeks
and wild greens in vinaigrette, lemon cream, and tomato coulis

(1,3,4,5,7,9)

€ 20,00



Octopus* and cuttlefish stew with capers, olives, and its garnish

(5,9,14)

€ 20,00



Mediterranean-style sea bass fillet with sea samphire

(4,7,9,12,14)

€ 20,00



Melt-in-your-mouth veal belly in gremolata
with balsamic vinegar escarole

(7,9,12)

€ 22,00



Provençal-style rack of lamb

(1,7,9,10,12)

€ 22,00



Sliced Fassona beef café de Paris with seasonal guarniture

(7,9,10,12)

€ 24,00



DESSERT

Homemade sorbet and ice cream

(1,3,7,8)

€ 11,00

Hazelnuts tarte praline and chocolate Marquise

In Alain Chapel souvenir

(1,3,7,8)

€ 11,00

Bonnet agli amaretti

(1,3,7,8)

€ 11,00

Opera cake

(1,3,7,8)

€ 11,00

Delicate almond cake with strawberries and fiordilatte ice cream

(1,3,7,8)

€ 11,00

Seasonal fresh fruit

€ 12,00

Cover charge € 5,00

Dear Guest, in order to satisfy Your every need, we ask you to inform us about any allergies and intolerances
1 Cereali (cereals) | 2 Crostacei (seafood) | 3 Uova (Eggs) | 4 Pesce (Fish) | 5 Arachidi (Peanuts) | 6 Soia (Soy) | 7 Latticini
(dairy products) | 8 Frutta a guscio (nuts) | 9 Sedano (Celery) | 10 Senape (Mustard) | 11 Semi di sesamo (Sesames seeds)
12 Anidride solforosa (Sulphites) | 13 Lupini (Lupines) | 14 Molluschi (Shellfish)

* Frozen food since the beginning | ** Frozen food by our cuisine





ST. GEORGE

FRA

MENU DU TERROIR

Terrine de pintade et poulet aux pistaches
et prunes et son confit d'oignons

Raviolis au beurre de sauge
et sa réduction au romarin

Poitrine de veau fondante, persil, ail et citron
scarole au vinaigre balsamique

Flan à l'amaretto

€ 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

(1,7,9)

€ 16,00



Oeuf poché aux asperges à la piémontaise
avec son croquant et fromage Castelmagno

(1,3,7,9,12)

€ 18,00



Saumon mariné aux agrumes et son fenouil en deux façons
crème yaourt à la ciboulette

(4,7,9)

€ 18,00



Crème de mozzarella et queues de crevettes,
primeurs de saison à l'huile d'olive vierge

(2,7,9)

€ 18,00



Veau froid en sauce au thon et salade russe

(1,4,7,9,10,12)

€ 20,00



Tartare de boeuf Fassona aux poires, céleri et Parmesan
anchoix et sauce Dijonnaise

(1,3,4,7,9,12,5)

€ 20,00



PREMIERS PLATS

Soupe à l'oignon en croûte

(1,3,7,9)

€ 18,00



Crêpes farcis aux blettes et caponata crème à l'ail doux

(1,3,7,9,12)

€ 20,00



Raviolis au beurre de sauge et sa réduction au romarin

(1,3,7,9)

€ 18,00



Sfoglie di pasta all'uovo cassolette de grenouilles au vin de Gavi
petis pois et champignons

(1,3,7,9,12)

€ 20,00



Paccheri à la sauce de tomate et pesto

(1,3,4,7,9,12)

€ 18,00



Risotto à la crème de safran,
fleurs de courgettes, langoustines et sa réduction

(2,7,9,12)

€ 22,00



POUR LES VÉGÉTARIENS

Cocotte de légumes du marché

(1,9)

€ 16,00

Tarte tatin riviera aux courgettes, tomates et aubergines

(1,7,9)

€ 16,00

Crème de mozzarella aux primeurs du jardin

(1,3,7,9)

€ 18,00

Soupe à l'oignon en croûte

(1,7,9)

€ 18,00

Crêpes farcis aux blettes et caponata crème à l'ail doux

(1,3,7,9)

€ 20,00

Paccheri à la sauce de tomate et pesto au beurre

(1,7,9)

€ 18,00



SECONDS PLATS

Morue à la crème sur focaccia, poireaux et blettes à la vinaigrette
crème au citron et coulis de tomate

(1,3,4,5,7,9)

€ 20,00

Ragout de poulpe et sèche avec câpres et olives

(5,9,14)

€ 20,00

Filet de Loup à la méditerranéenne aux salicornes

(4,7,9,12,14)

€ 20,00

Poitrine de veau fondante, persil, ail et citron
scarole au vinaigre balsamique

(7,9,12)

€ 20,00

Carré d'agneau à la provençale

(1,7,9,10,12)

€ 22,00

Tranche de boef Fassona à la sauce café de Paris et sa garniture

(7,9,10,12)

€ 26,00



DESSERTS

Glaces et sorbets maison et ses accompagnements

(1,3,7,8)

€ 11,00

Fondant praliné à la noisette et chocolat

Hommage à Alain Chapel

(1,3,7,8)

€ 11,00

Flan aux amaretti

(1,3,7,8)

€ 11,00

Opera de Paris et sa feuille d'or

(1,3,7,8)

€ 11,00

Gateau aux amandes, fraises et glace fiordilatte

(1,3,7,8)

€ 11,00

Fruits frais de saison

€ 12,00

Couvert € 5,00

Dear Guest, in order to satisfy Your every need, we ask you to inform us about any allergies and intolerances
1 Cereali (cereals) | 2 Crostacei (seafood) | 3 Uova (Eggs) | 4 Pesce (Fish) | 5 Arachidi (Peanuts) | 6 Soia (Soy) | 7 Latticini
(dairy products) | 8 Frutta a guscio (nuts) | 9 Sedano (Celery) | 10 Senape (Mustard) | 11 Semi di sesamo (Sesame seeds)
12 Anidride solforosa (Sulphites) | 13 Lupini (Lupines) | 14 Molluschi (Shellfish)

* Frozen food since the beginning | ** Frozen food by our cuisine

