



SAN GIORGIO CAFÉ
CON
FILIPPO LA MANTIA

La bellezza dell'estate in Sicilia è stata la fonte di ispirazione per questo menù. Ogni elemento delle ricette richiama le mie origini: la frutta e gli ortaggi rappresentano l'importanza di usare sempre ingredienti selezionati con cura e di qualità. Dal primo al dolce, l'intero menù è un viaggio che ripercorre la mia storia, espressione del forte legame con la mia terra e con la sua tradizione culinaria. Ogni sapore viene esaltato utilizzando ingredienti freschi e agrumi, un perfetto equilibrio di tutti gli elementi e dei vari sapori combinati con sapienza e passione. Nella mia cucina non è previsto l'utilizzo di aglio e cipolla.

Filippo La Mantia, oste e cuoco

The beauty of summer in Sicily was the source of inspiration for this menu. Each element of the recipes recalls my origins: fruit and vegetables represent the importance of always using carefully selected high quality ingredients. From starters to dessert, the whole menu is a journey that traces my history, an expression of the strong bond with my land and its culinary traditions. Each flavor is enhanced by using fresh ingredients and citrus fruits, a perfect balance of all the elements and the various flavors combined with wisdom and passion. In my cuisine garlic and onion are not used.

Filippo La Mantia, oste e cuoco

ANTIPASTI STARTERS

caponata di melanzane
eggplant caponata
€ 15,00

Capasante con spuma di rapa rossa e mayones di corallo
Scallops with peetroots foam and corals mayones
€ 15,00

Tartare di gamberi, asparagi saltati, burrata pugliese d.o.p., paprika
Prawn tartare, stir-fried asparagus, d.o.p. burrata, paprika
€18,00

PRIMI FIRST COURSES

linguine con pesto di pistacchio e agrumi
linguine with pistachio and citrus pesto
€ 16,00

mezzi paccheri alla norma
mezzi paccheri pasta with eggplant and tomato sauce
€ 16,00

spaghetti alle vongole e bottarga
clam's spaghetti
€ 19,00

SECONDI DI MARE FISH MAIN COURSES

filetto di branzino al forno con insalata di pomodori, origano, acciughe, capperi, pane fritto, basilico
roasted seabass with tomato, oregano, anchovies, capers, fried bread, basil salad
€ 23,00

polpo grigliato, patate, curry, zafferano
grilled octopus, potatoes, curry, saffron
€ 25,00

Tonno scottato, osmosi di sedano e aceto di lamponi
Seared tuna with celery aand raspberry vinegar
€ 25,00

INSALATE SALADS

dolce parma

prosciutto crudo di parma, fichi, basilico, riduzione di aceto balsamico
parma ham, figs, basil and balsamic vinegar glaze

€ 14,00

fresca estate

anguria, cetriolo, feta greca, menta
watermelon, cucumber, feta, mint

€ 14,00

DESSERT DESSERT

cannolo siciliano

sicilian cannolo

€ 10,00

dolce del giorno

€ 10,00

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche: pesci, molluschi, crostacei, cereali contenenti glutine, uova, soia, latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano, lupini, arachidi, senape, semi di sesamo. Per garantire la freschezza alcuni prodotti subiscono abbattimento rapido di temperatura (Reg. CE n. 852/04)

Our dishes may contain the following allergens: fish, molluscs, shellfish, gluten cereals, egg, soy, milk, sulphur dioxide and sulphites, nuts, celery, lupini beans, peanuts, mustard and sesame seeds. In order to preserve the freshness some products go through blast chilling (CE Reg. 852/04)