

menu

*Ristorante
Villa S. Giorgio*



ANTIPASTI

Antipasto Misto S. Giorgio (Pescato del giorno) <i>Mixed S. Giorgio Starter (Catch of the day)</i>	11
Polpette di Tonno e Ricotta <i>Tuna and Ricotta Balls</i>	8
Gamberoni* al Sesamo con Salsa di Aceto Balsamico <i>Sesame Prawns* with Sauce of Balmy Vinegar</i>	14
Baccalà Pastellato con Cipolle in Agrodolce <i>Battered Cod with little Onions in Bittersweet</i>	10
Insalata di Mare <i>Seafood Salad</i>	10
Sautè di Cozze e Vongole 🍷 <i>Sautè of Mussels and Clams</i>	11
Cocktail di Scampi e Gamberi* <i>Scampi's and Shrimp*'s Cocktail</i>	11
Calamari* Ripieni con Verdure <i>Full Squids* with Vegetables</i>	12
Crudo di Pesce (Solo su ordinazione) <i>Raw of Fish (To order)</i>	22
Ostriche (Pescato del giorno) <i>Oysters (Catch of the day)</i>	3
Antipasto di Montagna <i>Meat Starter</i>	10

PRIMI PIATTI DI PESCE

Risotto alla Crema di Scampi <i>Risotto with Scampi's Cream</i>	10
Risotto ai Frutti di Mare con Pachino (cozze, vongole, calamari* e gamberi*) <i>Risotto with Mixed Seafood and Tomatoes (mussels, clams, squids* and prawns*)</i>	11
Spaghetti alle Vongole Veraci <i>Spaghetti with Short-Necked Clams</i>	12
Gnocchetti Cremolati (crema di latte, vongole e gamberi*) <i>Creamed Dumplings (milk cream, clams and prawns*)</i>	11
Gnocchetti con Funghi Porcini, Gamberoni e Pachino <i>Dumplings with Porcini Mushroom, Prawns and Tomatoes</i>	12
Fettuccine con Spigola, Melanzane e Pachino <i>Fettuccine with Sea Bass, Aubergine and Tomatoes</i>	13
Trofie con Vongole ,Broccoli* e Bottarga <i>Trofie con Clams, Broccoli* and Bottarga</i>	12
Tonnarelli allo Scoglio con Pachino (cozze, vongole, calamari* e gamberi*) <i>Tonnarelli with mixed seafood and tomatoes (mussels, clams, squids* and prawns*)</i>	12
Tonnarelli con Gamberi* ed Agrumi <i>Tonnarelli with Prawns* and Citrus Fruit</i>	13
Ravioli Ricotta e Spinaci con Crema di Gamberoni* e Zafferano <i>Ravioli Ricotta and Spinach with King Prawns* Cream and Saffron</i>	16

PRIMI PIATTI DI PESCE

Rigatoni alla Carbonara di Mare (uova, pecorino, cozze, vongole, calamari* e gamberi*) <i>Rigatoni with Seafood's Carbonara</i> (eggs, pecorino cheese, mussels, clams, squids* and prawns*)	12
Tonnarelli al Granchio con Pachino (Pescato del giorno) 🍷 <i>Tonnarelli with Crab and Tomatoes (Catch of the day)</i>	16
Linguine all'Astice con Pachino (Pescato del giorno) 🍷 <i>Linguine with Lobster and Tomatoes (Catch of the day)</i>	18
Fettuccine all'Aragostella con Pachino (Pescato del giorno) 🍷 <i>Fettuccine with Aragostella and Tomatoes (Catch of the day)</i>	18
Fettuccine con Seppia e Carciofi (solo di stagione) <i>Fettuccine with Cuttlefish and Globe Artichoks (only if it seasonal)</i>	12

PRIMI PIATTI DI CARNE

Rigatoni all'Amatriciana 🍷 <i>Rigatoni with Amatriciana Sauce (tomato sauce and guanciale)</i>	10
Spaghetti alla Carbonara <i>Spaghetti with Carbonara Sauce (eggs, guanciale, pecorino cheese)</i>	10
Gnocchetti Guanciale, Pachino e Zucchine <i>Gnocchetti with Guanciale, Tomatoes and Courgettes</i>	12

SECONDI PIATTI DI PESCE

Arrosto Misto di Pesce (Pescato del giorno) <i>Roast of mixed fish (Catch of the day)</i>	16
Orata in Crosta di Patate <i>Potatoes-Crusted Sea Bream</i>	13
Pesce Spada alla Siciliana con Capperi, Pachino e Olive <i>Sicilian's Sword fish with Capers, Tomatoes and Olives</i>	15
Calamari* Arrosto sul letto di Rughetta <i>Roasted Squids* on Aragula</i>	14
Filetto di Tonno Grigliato con Semi di Papavero <i>Tuna's Filet with Poppy Seed</i>	16
Tonno alla Griglia con Pachino e Cipolla <i>Grilled Tuna with with Tomatoes and Onions</i>	15
Fritto di Calamari* e Gamberi* <i>Fried Squids* and Shrimps*</i>	12
Fritto di Calamari* <i>Fried Squids*</i>	12
Fritto di Moscardini* <i>Fried Eledones*</i>	10
Fritto Misto (Calamari, Gamberi e Moscardini)* <i>Mixed Fried: Calamari ,Shrimps and Eledones*</i>	13
Fritto di Paranza (Pescato del giorno) <i>Fried Paranza (Catch of the day)</i>	13
Scampi Arrosto <i>Roast Scampi</i>	15

SECONDI PIATTI DI PESCE

Gamberoni* Arrosto <i>Roast King Prawns*</i>	15
Arrosto di Scampi e Gamberoni* <i>Roasted Scampi and King Prawns*</i>	15
Zuppa di Crostacei con Pomodoro (Pescato del giorno) <i>Shellfish's Soup with Tomatoes (Catch of the day)</i>	18
Zuppa di Pesce con Pomodoro (Solo su ordinazione) <i>Fish Soup with Tomatoes (To order)</i>	22

SECONDI PIATTI DI CARNE

Bistecca di Manzo con Patate <i>Beef Steak with Potatoes</i>	14
Bastoncini di Pollo* con Patate <i>Chicken Sticks* with Potatoes</i>	11

CONTORNI

Patatine Fritte* <i>Fried potatoes*</i>	4
Insalata Mista <i>Mixed Salad</i>	4
Cicoria Ripassata in Padella <i>Sautéed Chicory</i>	4

🌿 Il prodotto contiene peperoncino.

* I piatti potrebbero contenere prodotti congelati in base alla stagionalità e il termine delle risorse fresche; chiedere al personale di sala per avere maggiori informazioni.

** Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

DESSERT

Sorbetto al Limone <i>Lemon's Sorbet</i>	3
Tiramisú <i>Tiramisu</i>	5
Panna Cotta <i>Panna Cotta</i>	4
Crema Catalana <i>Catalan Cream</i>	4
Tartufo <i>Truffle Ice Cream</i>	5
Semifreddo al Pistacchio <i>Pistachio Semifreddo</i>	5
Semifreddo Nocciola ed Amaretto <i>Hazelnut and Amaretto Semifreddo</i>	5
Frutta di Stagione <i>Season's Fruit</i>	4

La scelta dei dolci varia a seconda della preparazione dello chef.
Per ulteriori informazioni sui dolci e sulla frutta presenti, chiedere ai camerieri.

The choice of the desserts change according to the preparation of the chef.
For further information on the desserts and on the present fruit, to ask to the waiters.

BEVANDE

Acqua Naturale (0,75 L) <i>Still Water</i>	2
Acqua Frizzante (0,75 L) <i>Sparkling Water</i>	2
Bevanda analcolica (CocaCola, Sprite o Fanta) (0,33 L) <i>Soft Drinks (CocaCola, Sprite or Fanta)</i>	2,50
CocaCola in Bottiglia (1 L) <i>Bottle of CocaCola</i>	4
Birra in Bottiglia (0,33 L) <i>Bottle of Beer</i>	2,50
Birra in Bottiglia (0,66 L) <i>Bottle of Beer</i>	4
Birra in Bottiglia Extra (0,66 L) <i>Bottle of Beer (Extra)</i>	5
Calice di Chardonnay <i>Glass of Chardonnay</i>	3
Calice di Prosecco <i>Glass of Prosecco</i>	4

BAR

Caffè <i>Espresso Coffee</i>	1
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	1,50
Amari classici <i>Classic Bitter</i>	2,50
Limoncello <i>Limoncello</i>	3

LISTA DEI VINI

VINI BIANCHI (0,75 L)

"San Poggio" Chardonnay Lazio IGP Vol. 12% <i>Antica Cantina Leonardi</i>	9
"Vignola" Pecorino Terre di Chieti IGP Vol. 12,5% San Michele Arcangelo	12 (0,375 L) 7
Pinot Grigio delle Venezie DOC Vol. 12% <i>Il Colle</i>	13
Falanghina Irpinia DOC Vol. 13% <i>Torrevigne</i>	14
"Colline" Vermentino di Sardegna DOC Vol. 12% <i>Pedres</i>	16
Gewurztraminer Trentino DOC Vol. 13,5% <i>Cembra, Cantina di Montagna</i>	18
Traminer Aromatico DOC Friuli Isonzo Vol. 13,5% <i>Tenuta Villanova</i>	18
Pinot Bianco Trentino DOC Vol. 12,5% <i>Cembra, Cantina di Montagna</i>	18
"Oppidum" Moscato di Terracina Doc Secco Vol. 13% <i>Cantina Sant'Andrea</i>	18
"Satrico" Lazio IGT Vol. 13% Casale del Giglio	18 (0,375 L) 10
"Cacciadebbitu" Passerina del Frusinate IGP Vol. 13% <i>Santa Apollaria</i>	18
"Linea Collio" Ribolla Gialla Friuli DOC Collio Vol. 13% <i>Tenuta Villanova</i>	20
"Linea Collio" Sauvignon Friuli DOC Collio Vol. 13,5% <i>Tenuta Villanova</i>	20

VINI ROSATI (0,75 L)

"Tacco Barocco" Rosato Salento IGP Vol. 13% <i>Cantina Sampietrana</i>	16
---	----

LISTA DEI VINI

VINI ROSSI (0,75 L)

"San Poggio" Merlot Lazio IGP Vol. 13% <i>Antica Cantina Leonardi</i>	9
Chianti Colli Senesi DOCG Biovegan Vol. 13,5% Tenuta Casabianca	12 (0,375 L) 7
"San Poggio" Syrah Lazio IGP Vol. 13,5% <i>Antica Cantina Leonardi</i>	14

BOLLICINE

Prosecco DOC Treviso Vol. 10,5% <i>Il Colle</i>	16
"Cuvee dell'Erede" Prosecco Treviso DOC Extra Dry Vol. 11% <i>Montelvini</i>	16
Prosecco Valdobbiadene DOCG Brut Millesimato Vol. 11,5% <i>Bernardi Vini</i>	18
Franciacorta Brut Cuvee Oro Vol. 12,5% <i>Cascina San Pietro</i>	30
Champagne Brut Tradition Vol. 12% <i>Charles Clément</i>	60

CARTA DELLE GRAPPE

Grappa Bianca Tradizionale Vol. 43% <i>Tenuta Villanova</i>	3
Grappa di Cabernet Vol. 43% <i>Tenuta Villanova</i>	3
Grappa di Chardonnay Vol. 43% <i>Tenuta Villanova</i>	3
Grappa di Moscato Vol. 43% <i>Tenuta Villanova</i>	3
Grappa di Ribolla Gialla Vol. 43% <i>Tenuta Villanova</i>	4
Grappa Invecchiata Vol. 43% <i>Tenuta Villanova</i>	4

Per maggiori informazioni sulle bottiglie precedentemente elencate, chiedere la carta dei vini al personale di sala.



*Ristorante
Villa S. Giorgio*