



*Liebe Gäste,
wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt in unserem Ristorante.*

Ihr Team, vom Ristorante San Giorgio

Aperitivi

Crodino^a (alkoholfrei)	0,1 l 3,50 €
San Bitter^a (alkoholfrei)	0,1 l 3,50 €
Martini	0,1 l 4,00 €
Prosecco (Motivo Brut)	0,1 l 4,50 €
Prosecco Aperol^a	0,2 l 5,50 €
Campari Orange^a / Soda	0,2 l 5,50 €
Hugo	0,2 l 5,50 €
Ramazzotti Rosato	0,2 l 5,50 €



Antipasti

Bruschetta – mit Tomaten, Parmesan ⁷ und Parmaschinken ^{b,c}	5,50 €
Caprese – Mozzarella ⁷ mit Tomaten und frischem Basilikum	6,50 €
Insalata di Mare – Meeresfrüchtesalat ^{10,14}	11,50 €
Antipasto "San Giorgio" – gemischter Vorspeisenteller mit Thunfisch ³ - und Rindercarpaccio, Vitello Tonato ⁷ , italien. Salami ^{b,c} , Meeresfrüchten ⁵ , Caprese ⁷ und Gemüse ¹⁰	10,90 €
2 Pers. – 19,60 € 3 Pers. – 26,60 € 4 Pers. – 34,80 €	

Vitello Tonnato – Kalbsscheiben ^{b,c} mit Thunfischsauce ³ und Kapern	10,90 €
Carpaccio di Manzo – Rindercarpaccio ^{b,c} mit Ziegenkäse ⁷ und Trüffelcreme	11,50 €
Carpaccio di Tonno – Thunfischcarpaccio ³ mit Olivenmarinade	12,50 €

Zuppe

Crema di Pomodoro – Tomatencremesuppe ⁷	4,00 €
Minestrone – Gemüsesuppe ⁹	5,50 €
Capelli d'Angelo – dünne Spaghettini ⁴ in Kraftbrühe ^{4,9} mit feinen Rinderfiletwürfeln ^{b,c}	5,50 €



Insalate

Insalata Verde – grüner Salat	3,50 €
Insalata Mista – gemischter Salat	4,00 €
Insalata di Pomodori – Tomatensalat mit Zwiebeln und frischem Basilikum	4,50 €
Insalata di Rucola – Rucolasalat mit Cocktailtomaten und Parmensanscheiben ⁷	6,50 €
Insalata della Casa – großer gemischter Salat mit Hinterschinken ^{b,c} , Oliven, Mozzarella ⁷ , Ei ¹ und Mais	9,00 €
Insalata Tacchino – großer gemischter Salat mit gegrillten Putenbruststreifen und Joghurtdressing ⁷	9,90 €
Insalata Pescatore – großer gemischter Salat mit gegrillten Calamares ³	9,90 €
Insalata con Scampi – großer gemischter Salat mit gegrillten Riesengarnelen ³	13,50 €
Insalata Luciano – großer gemischter Salat mit Thunfisch ³ , Ei ¹ , Fetakäse ⁷ und roten Zwiebeln	9,50 €
Insalata Massimo – großer gemischter Salat mit gegrilltem Ziegenkäse ⁷ , Honig und Thymian	9,50 €



Pasta

Spaghetti Pomodoro – mit Tomatensauce und frischem Basilikum	7,00 €
Spaghetti Aglio, Olio E Peperoncino – Spaghetti ⁴ mit Knoblauch, Olivenöl, leicht pikant nach Art des Hauses	7,00 €
Spaghetti Bolognese – Spaghetti ⁴ mit Rinderhackfleisch ^{b,c} in Tomatensauce ¹⁰	8,00 €
Penne Arrabbiata – mit Knoblauch in pikanter Tomatensauce	7,50 €
Penne Amatriciana – mit Speck ^{b,c} und Zwiebeln in Tomatensauce	8,00 €
Gnoci 4 Formaggi – Kartoffelgnochi in 4-Käse-Sauce ⁷	9,00 €
Spaghetti Carbonara – Spaghetti ⁴ mit Speck ^{b,c} und Ei ¹ in Sahnesauce ⁷	8,00 €
Tagliatelle Emiliana – Tagliatelle ⁴ mit Champignons, Erbsen und Hinterschinken ^{b,c} in Sahnesauce ⁷	8,50 €
Tagliatelle Salmone – Tagliatelle ⁴ mit Lachs ³ , Artischocken, Brokkoli und frischen Tomaten	11,50 €
Spaghetti Scampi – mit Scampi ⁵ , Zucchini und frischen Tomaten	12,50 €
Linguine Frutti Di Mare – mit Meeresfrüchten ¹⁴ und Scampi ⁵	12,50 €
Penne al Filetto – Penne ⁴ mit Rinderfiletstreifen ^{b,c} und Steinpilzen	12,50 €
Spaghetti Aglio, Olio E Scampi - Spaghetti ⁴ mit Knoblauch, Olivenöl, gebratenen Garnelen ⁵ und Rucola	12,50 €
Lasagne – mit Rinderhackfleisch, Mozzarella ⁷ und Basilikum	8,50 €
Penne Al Forno – Penne ⁴ mit Rinderhackfleisch ^{b,c} , Hinterschinken ^{b,c} , Erbsen, Champignons, Ei ¹ und Käse ⁷ überbacken ¹⁰	8,50 €



Pizza (32cm)

Alle Pizzen⁴ werden mit Tomatensauce⁹ und Mozzarella⁷ belegt

Pizza Pane – Pizzabrot mit Oregano und Knoblauch	4,00 €
Pizza Margerita – mit Tomaten und Mozzarella ⁷	6,50 €
Pizza Funghi – mit Champignons	7,00 €
Pizza Prosciutto – mit Hinterschinken ^{b,c}	7,50 €
Pizza Salami – mit Salami ^{b,c}	7,50 €
Pizza Hawaii – mit Hinterschinken ^{b,c} und Ananas	8,00 €
Pizza Regina – mit Hinterschinken ^{b,c} und Champignons	8,00 €
Pizza O Solo Mio – mit Hinterschinken ^{b,c} , Mais und Ei ¹	8,50 €
Pizza "Tricolore" – mit Cherrytomaten, Fetakäse ⁷ und Spinat	8,90 €
Pizza Napoli – mit Sardellen ³ , Oliven und Kapern	8,90 €
Pizza Quatro Formaggi – mit vier verschiedenen Käsesorten ⁷	8,90 €
Pizza Vegetariana – Vegetarisch	8,50 €
Pizza Caprese – mit Mozzarella ⁷ , Tomaten und Basilikum	9,00 €
Pizza Capricciosa – mit Salami ^{b,c} , Hinterschinken ^{b,c} , Champignons und Oliven	9,00 €
Pizza Quatro Stagioni – mit Hinterschinken ^{b,c} , Artischocken, Paprika und Peperoni	9,00 €



Pizza (32cm)

Alle Pizzen⁴ werden mit Tomatensauce⁹ und Mozzarella⁷ belegt

Pizza Calzone – mit Hinterschinken ^{b,c} , Champignons, Salami ^{b,c} und Paprika	9,50 €
Pizza della Casa – mit allem ^{b,c} (ohne Fisch)	9,50 €
Pizza Diavola – mit scharfer Salami ^{b,c} und Peperoni	9,50 €
Pizza Tonno – mit Thunfisch ³ und Zwiebeln	9,50 €
Pizza Campagna – mit geräuchertem Mozzarella ⁷ , scharfer Salami ^{b,c} und Paprika	10,00 €
Pizza "Amico" – mit scharfer Salami ^{b,c} , Spinat, Gorgonzola ⁷ und Ei ¹	10,50 €
Pizza Mare mit Meeresfrüchten ⁵ und Knoblauch	10,50 €
Pizza Salmone – mit Lachs ³ , Artischocken und Broccoli	10,50 €
Pizza Speciale – mit Zucchini, Scampi ⁵ , frischen Tomaten und Gorgonzola ⁷	10,50 €
Pizza "Daniele" – mit Parmaschinken, Cherrytomaten, Rucola und Parmesanscheiben ⁷	10,90 €
Pizza "San Giorgio" – mit Rindercarpaccio, Rucola und Ziegenkäse ⁷	11,90 €



Alle Fisch- und Fleischgerichte werden wahlweise
mit Gemüse oder gemischtem Salat serviert

Pesce

Calamari alla Griglia – Calamares ³ vom Grill	15,90 €
Zuppa di Pesce – Fischsuppe ^{3,5} mit gemischtem Salat	16,50 €
Grigliata di Pesce – Grillplatte ^{3,5}	20,50 €
Scampi alla Griglia – Gegrillte Riesengarnelen ⁵	20,50 €
Lucioperca – Zanderfilet ³ in feiner Senfsauce ¹¹	17,50 €

Carne

Scaloppina al Limone – Dünne Rindermedaillons ⁹ in Zitronensauce	15,90 €
Saltimbocca alla Romana – Dünne Rindermedaillons ⁹ mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce	16,90 €
Costata ala Griglia – Argentinische Rinderlende ⁹ vom Grill	16,90 €
Tagliata – Rinderlende ⁹ Tagliata auf Rucolabett mit Knoblauch und Rosmarin, leicht scharf	18,50 €
Filetto ala Griglia – Rinderfilet ⁹ vom Grill	20,50 €
Straccetti – dünne Rinderfiletscheiben mit Knoblauch und Rosmarin auf Rucolasalat	20,50 €
Filetto San Giorgio – Rinderfiletmedaillons ⁹ mit Trüffel und Scamorza überbacken auf Rucolasalat	23,50 €
Mare e Monti – Rinderfilet ⁹ und Riesegarnelen ⁵	24,90 €



Dolci

1 Kugel Eis⁷	1,50 €
Gemischtes Eis⁷ – mit Sahne	4,00 €
Panna Cotta⁷ – mit Amarenakirschen	5,50 €
Tiramisu^{d,1,7}	5,90 €
Tris dessert^{d,1,4,7} – Italienische Dessertvariation nach Art des Hauses	6,90 €
2 Pers. – 11,50 € 3 Pers. – 15,20 € 4 Pers. – 19,90 €	
Tartufo Eis^{d,1,7}	5,50 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und frischer Minze	6,90 €

Bevande Calde

Espresso^d	2,10 €
Espresso entkoffeiniert	2,10 €
Tee – verschiedene Sorten	2,10 €
Espresso Macchiato^{d,7}	2,50 €
Espresso Corretto^d	2,90 €
Cappuccino^{d,7}	3,10 €
Doppio Espresso^d	3,50 €
Latte Macchiato^{d,7}	3,50 €



Liquori

Amaretto	28 %	4 cl	3,80 €
Limoncello	32 %	4 cl	3,80 €
Sambuca	37,5 %	4 cl	4,00 €
Averna	30 %	4 cl	3,80 €
Ramazotti	30 %	4 cl	3,80 €
Fernet Branca Menta	32 %	4 cl	4,00 €
Himbeergeist	40 %	4 cl	4,00 €
Vecchia Romagna	38 %	4 cl	4,50 €
Williamsbirne	40 %	4 cl	4,00 €
Grappa della Casa	40 %	2 cl	3,50 €
Grappa Andrea da Ponte Prosecco	42 %	2 cl	5,20 €
Grappa Nonino antica cuvee	40 %	2 cl	5,90 €

Birre

		0,30 l	0,50 l
Helles vom Fass		2,70 €	3,50 €
Radler		2,70 €	3,50 €
Russen		2,70 €	3,50 €
Helles alkoholfrei		---	3,50 €
Weißbier vom Fass		2,80 €	3,60 €
Dunkles Bier			3,50 €
Pils		2,80 €	---
Leichtes Weißbier		---	3,60 €
Weißbier dunkel		---	3,60 €
Weißbier alkoholfrei		---	3,60 €



Vini Sfusi (0.25l)

Vino Bianco della Casa	4,90 €
Vino Rosso della Casa	4,90 €
Lambrusco (lieblich)	4,90 €
Rosé	4,90 €
Chardonnay Trevenezie	5,50 €
Montepulciano D'Abruzzo	5,50 €
Chianti	5,90 €

Vini Bianchi / Spumanti

Custoza	18,00 €
Gavi di Gavi Monserito Tenuta Carretta	26,00 €
Lugana Azienda Agricola S. Cristina	28,00 €
Lugana Cà dei Frati	34,00 €
Prosecco Brut Motivo Borgo Molino	25,50 €

Vini Rossi / Rose

Barbera D'Alba Enzo Boglietti	28,00 €
Primitivo di Manduria Lirica	30,00 €
Barbera D'Asti Michele Chiarlo	32,00 €
Nipozzano Riserva Frescobaldi	38,00 €
Rosé Castlètrosé Cascina Castlèt	27,00 €



Bevande Analcolice

	0,25 l	0,75 l
San Pellegrino	2,10 €	4,70 €
Acqua Panna	2,10 €	4,70 €
	0,2 l	0,4l
Coca-Cola	2,30 €	3,50 €
Coca-Cola Light	2,30 €	3,50 €
Fanta	2,30 €	3,50 €
Sprite	2,30 €	3,50 €
Cola-Mix	2,30 €	3,50 €
Bitter Lemon	2,30 €	
Apfelsaft	2,30 €	
Orangensaft	2,30 €	
Johannisbeersaft	2,30 €	
Holundersaft	2,30 €	
Rhabarbersaft	2,30 €	
Mangosaft	2,30 €	
Saftschorle	2,30 €	3,50 €

ZUSATZSTOFFE

a Farbstoffe **c Antioxidationsmittel**
b Konservierungsstoffe **d Koffein**

DIE 14 HAUPTALLERGENE auf einen Blick



Eier 1
alle Arten von Nutzgeflegeleiern
z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß
... und Eierzeugnisse
wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver, Gefrierrei, Vollei, Volleipulver, Eiprotein, E322 = Lecithin (Ei) und E1105 = Lysozym (Ei)



Erdnüsse 2
alle Erdnussorten
... und Erdnusszeugnisse
wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter



Fisch 3
alle Fischarten
... und Fischerzeugnisse
wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Rogen, Fischextrakt und Fischsauce



Glutenhaltiges Getreide 4
Broggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme
... und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide
wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl



Krebstiere 5
alle Arten von Krebstieren
z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi
... und Krebstierzeugnisse
wie Krebsepulver, Krebsmehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebstierzeugnisse



Lupinen 6
alle Lupinensorten
... und Lupinerzeugnisse
wie Lupinmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat



Milch 7
alle Arten von Nutztiermilch
z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd
... und Milcherzeugnisse
wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kasein(ate), Molkenproteine, Milchezucker (Laktose),



Schalenfrüchte 8
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse
... und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten
wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse



Schwefeldioxid und Sulfite 9
E220 - 228 (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, berechnet als SO₂)
... die damit geschwefelten Erzeugnisse
wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst



Sellerie 10
alle Selleriesorten
... und Selleriezeugnisse
wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesatz



Senf 11
alle Senfsorten
... und Senferzeugnisse
wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, althayerischer Senf, süßer Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten



Sesamsamen 12
alle Sesamsorten
... und Sesamerzeugnisse
wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz



Soja 13
alle Sorten von Sojabohnen
... und Sojaerzeugnisse
wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojajöl, Sojajeiweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojasproussen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin



Weichtiere (Mollusken) 14
alle Arten von Weichtieren
z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mei-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Auster), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken
... und Weichtierzeugnisse
wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauer-