



*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 ^{1,3} (alkoholfrei)	0,1 l 4,20 €
San Bitter ^{1,3} (alkoholfrei)	0,1 l 4,20 €
Martini ^{1,3}	0,1 l 5,10 €
Prosecco (Motivo Brut) ⁵	0,1 l 5,90 €
Prosecco Aperol ^{1,2,5,m}	0,2 l 6,90 €
Campari Orange ¹ / Soda	0,2 l 6,90 €
Hugo ^{5,m}	0,2 l 6,90 €
Ramazzotti Rosato ¹	0,2 l 6,90 €



Antipasti

Bruschetta – mit Tomaten, Parmesan und Parmaschinken ^{a1}	10,50 €
Caprese – Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum ^{1,g}	11,50 €
Insalata di Mare – Meeresfrüchtesalat ^{b,d}	17,50 €
Antipasto "San Giorgio" – gemischter Vorspeisenteller ^{2,8,b,c,d,g,i} mit Thunfisch- und Rindercarpaccio, Vitello Tonato, italienischer Salami, Meeresfrüchten, Caprese und Gemüse	17,50 €
Vitello Tonnato – Kalbsscheiben mit Thunfischsauce und Kapern ^{2,8,b,c,d,g}	17,90 €
Carpaccio di Manzo – Rindercarpaccio mit Ziegenkäse und Trüffelcreme ²	17,90 €
Carpaccio di Tonno – Thunfischcarpaccio mit Olivenmarinade ^{2,5,6,d}	16,90 €

Insalate

Insalata Mista – kleiner gemischter Salat	6,90 €
Insalata di Pomodori – Tomatensalat mit Zwiebeln und frischem Basilikum ³	8,50 €



Insalate

Insalata Tacchino – großer gemischter Salat mit gegrillten Putenbruststreifen und Joghurtdressing ^{2,g}	15,90 €
Insalata Pescatore – großer gemischter Salat mit gegrillten Calamares ^d	16,50 €
Insalata con Scampi – großer gemischter Salat mit gegrillten Riesengarnelen ^d	19,00 €
Insalata Luciano – großer gemischter Salat mit Thunfisch, Ei, Fetakäse und roten Zwiebeln ^{2,c,d,g}	15,50 €
Insalata Massimo – großer gemischter Salat mit gegrilltem Ziegenkäse, Honig und Thymian ^{2,g}	16,90 €

Pasta

Spaghetti Pomodoro – mit Tomatensauce und frischem Basilikum ^{a1}	10,90 €
Spaghetti Bolognese – mit Rinderhackfleisch in Tomatensauce ^{2,a1}	11,90 €
Spaghetti Carbonara – mit Speck und Ei in Sahnesauce ^{2,a1,c,g}	13,50 €
Tagliatelle Salmone – mit Lachs, Artischocken, Brokkoli und frischen Tomaten ^{2,a1,d,g}	19,00 €
Linguine Frutti Di Mare – Meeresfrüchten und Scampi ^{2,a1,b,d}	19,00 €
Spaghetti Scampi - Zucchini - Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Garnelen, Zucchini und frischen Tomaten ^{a1,b}	19,90 €



Pizza (32cm)

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella - Fior di Latte belegt

Pizza Pane – Pizzabrot mit Oregano und Knoblauch ^{a1}	6,50 €
Pizza Margherita – mit Tomaten und Mozzarella ^{2,a1,g}	10,00 €
Pizza Funghi – mit Champignons ^{2,a1,g}	10,90 €
Pizza Prosciutto – mit Hinterschinken ^{2,a1,g}	11,50 €
Pizza Salami – mit Salami ^{2,3,a1,g}	11,50 €
Pizza Hawaii – mit Hinterschinken und Ananas ^{2,7,a1,g}	11,90 €
Pizza Regina – mit Hinterschinken und Champignons ^{2,7,a1,g}	11,90 €
Pizza O Solo Mio – mit Hinterschinken, Mais und Ei ^{2,7,a1,c,g}	12,50 €
Pizza "Tricolore" – mit Cherrytomaten, Fetakäse und Spinat ^{2,a1,g}	12,50 €
Pizza Napoli – mit Sardellen, Oliven und Kapern ^{2,a1,g}	13,00 €
Pizza Quatro Formaggi – mit vier verschiedenen Käsesorten ^{2,a1,g}	12,50 €
Pizza Vegetariana – Vegetarisch ^{2,a1,g}	11,90 €
Pizza Caprese – mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum ^{2,a1,g}	12,50 €
Pizza Capricciosa – mit Salami, Hinterschinken, Champignons und Oliven ^{2,a1,g}	12,90 €
Pizza Quatro Stagioni – mit Hinterschinken, Artischocken, Paprika und Peperoni ^{2,7,a1,g}	13,50 €

Extra Zutaten

Gemüse 1 € | Käse & Ei 1,50 € | Fisch & Fleisch: 2,50 €



Pizza (32cm)

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella - Fior di Latte belegt

Pizza Calzone – mit Hinterschinken, Champignons, Salami und Paprika ^{2,7,a1,g}	13,50 €
Pizza della Casa – mit allem (ohne Fisch) ^{2,7,a1,c,g}	13,90 €
Pizza Diavola – mit scharfer Salami und Peperoni ^{2,7,a1,c,g}	13,50 €
Pizza Tonno – mit Thunfisch und Zwiebeln ^{2,a1,d,g}	13,50 €
Pizza Campagna – mit geräuchertem Mozzarella, scharfer Salami und Paprika ^{2,7,a1,d,g}	13,50 €
Pizza "Amico" – mit scharfer Salami, Spinat, Gorgonzola und Ei ^{2,7,a1,d,g}	14,00 €
Pizza Mare mit Meeresfrüchten und Knoblauch ^{1,a1,b,d,g}	14,90 €
Pizza Salmone – mit Lachs, Artischocken und Broccoli ^{2,a1,d,g}	14,90 €
Pizza Speciale – mit Zucchini, Scampi, frischen Tomaten und Gorgonzola ^{2,a1,b,g}	14,90 €
Pizza "Daniele" – mit Parmaschinken, Cherrytomaten, Rucola und Parmesanscheiben ^{2,7,a1,g}	16,50 €
Pizza "San Giorgio" – mit Rindercarpaccio, Rucola und Ziegenkäse ^{2,7,a1,g}	16,90 €



Pesce

Calamari alla Griglia – Calamares vom Grill ^d	22,50 €
Grigliata di Pesce – Grillplatte ^{b,d}	28,50 €
Scampi alla Griglia – Gegrillte Riesengarnelen ^b	29,00 €
Lucio Pesca – Zanderfilet in feiner Senfsauce ^d	22,90 €

Carne

Saltimbocca alla Romana – Dünne Rindermedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce ^{2,7}	23,50 €
Costata ala Griglia – Argentinische Rinderlende vom Grill	23,50 €
Filetto San Giorgio – Rinderfiletmedaillons mit Trüffel und Scamorza überbacken auf Rucolabett	30,50 €
Mare e Monti – Rinderfilet und Riesegarnelen	31,50 €

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden mit Beilagen serviert



Dolci

1 Kugel Eis ^{1,8,c,g}	1,90 €
Gemischtes Eis ^{1,8,c,g}	4,90 €
Panna Cotta – mit Amarenakirschen ^{8,a1,c,g}	7,50 €
Tiramisu ^{8,a1,c,g}	7,90 €
Tris dessert – Italienische Dessertvariation nach Art des Hauses ^{1,8,c,g}	10,50 €
Tartufo Eis ^{1,8,c,g}	7,50 €
Sahne extra	1,50 €

Bevande Calde

Espresso	2,90 €
Espresso entkoffeiniert	2,90 €
Tee – verschiedene Sorten	3,50 €
Espresso Macchiato ^g	3,30 €
Espresso Corretto	4,20 €
Cappuccino ^g	3,90 €
Doppio Espresso	4,60 €
Latte Macchiato ^g	4,50 €



Liquori

Amaretto	28 %	4 cl	5,00 €
Limoncello	32 %	4 cl	5,00 €
Sambuca	37,5 %	4 cl	5,00 €
Averna	30 %	4 cl	5,00 €
Ramazotti	30 %	4 cl	5,00 €
Fernet Branca Menta	32 %	4 cl	5,00 €
Himbeergeist	40 %	4 cl	5,00 €
Vecchia Romagna	38 %	4 cl	5,20 €
Williamsbirne	40 %	4 cl	5,00 €
Grappa della Casa	40 %	2 cl	4,00 €
Grappa Andrea da Ponte Prosecco	42 %	2 cl	5,90 €
Grappa Nonino antica cuvee	40 %	2 cl	6,60 €

Birre

		0,30 l	0,50 l
Helles vom Fass^{a3}		3,90 €	4,80 €
Radler^{a3,8}		3,90 €	4,80 €
Russen^{a3,8}		3,90 €	4,80 €
Helles alkoholfrei		---	4,80 €
Weißbier vom Fass^{a3}		3,90 €	4,80 €
Dunkles Bier^{a3}		---	4,80 €
Pils^{a3}		4,60 €	---
Leichtes Weißbier^{a3}		---	4,80 €
Weißbier dunkel^{a3}		---	4,80 €
Weißbier alkoholfrei		---	4,80 €



Bevande Analcolice

	0,25 l	0,75 l
San Pellegrino	3,10 €	6,50 €
Acqua Panna	3,10 €	6,50 €
	0,2 l	0,4l
Coca-Cola^{1,3}	3,10 €	4,00 €
Coca-Cola Light (0,33l Flasche)^{1,3,9}		4,00 €
Fanta^{1,3}	3,10 €	4,00 €
Sprite^{1,3}	3,10 €	4,00 €
Cola-Mix^{1,3}	3,10 €	4,00 €
Bitter Lemon³	3,50 €	
Apfelsaft	3,10 €	
Orangensaft	3,10 €	
Johannisbeersaft	3,10 €	
Holundersaft	3,10 €	
Rhabarbersaft	3,10 €	
Mangosaft	3,10 €	
Saftschorle	3,10 €	4,00 €



Vini Sfusi (0.25l)

Vino Bianco della Casa^m	6,90 €
Vino Rosso della Casa^m	6,90 €
Lambrusco (lieblich)^m	6,90 €
Rosé^m	6,90 €
Chardonnay Trevenezie^m	7,50 €
Montepulciano D'Abruzzo^m	7,50 €
Chianti^m	7,50 €

Vini Bianchi / Spumanti

Custoza^m	25,00 €
Sauvignon^m	25,00 €
Gavi di Gavi Masseria dei Carmelitani^m	30,00 €
Lugana Azienda Agricola S. Cristina^m	34,00 €
Lugana Cà dei Frati^m	35,00 €
Prosecco Brut Motivo Borgo Molino^m	31,00 €

Vini Rossi / Rose

Barbera D'Alba Enzo Boglietti^m	30,00 €
Primitivo di Manduria Lirica^m	32,00 €
Barbera D'Asti La Luna e I Falò^m	33,00 €
Nipozzano Riserva Frescobaldi^m	38,00 €
Rosé aka Primitivo Produttori di Manduria^m	27,00 €



Zeichenerklärung

1.) Zusatzstoffe

1 = Mit Farbstoff, 2 = Mit Konservierungsstoff, 3 = Mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = Phosphat, 8 = mit Süßungsmitteln, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle, 10 = gewachst, 11 = Nitritpökelsalz, 12 = Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

2.) Allergene

a = glutenhaltiges Getreide [namentlich a1 = Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen), a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, a5 = Karmut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse darauf nennen], b = Krebstiere und darauf gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse [namentlich h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecanüsse, h6 = Paranüsse, h7 Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nennen], i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulfite, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse.

Zusatzstoffe

a	Farbstoffe	c	Antioxidationsmittel
b	Konservierungsstoffe	d	Koffein

DIE 14 HAUPTALLERGENE auf einen Blick



Eier 1
alle Arten von Nutzgefügelieiern
z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß
... und Eierzeugnisse
wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver, Gefrier- und Vollpulver, Eiprotein, E322 = Lecithin (Ei) und E1105 = Isozym (Ei)



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



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



Glutenhaltiges Getreide 4
Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einhorn, 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 Krebspulver, Krebsmehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebstierzeugnisse



Lupinen 6
alle Lupinenarten
... und Lupinenzeugnisse
wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinensol



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, Milchweiß, Kasein(ate), Molkenproteine, Milchzucker (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 Selleriearten
... und Selleriezeugnisse
wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz



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 Sesamöl (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampaste (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz



Soja 13
alle Sorten von Sojabohnen
... und Sojaerzeugnisse
wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamehl, nicht raffiniertes Sojamehl, Sojamehl, Sojaflocken, Sojasaucen, Sojapaste, Sojasprousen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin



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