

TESTACCIO  
**Osteria  
San Giorgio**

CUCINA ROMANA

*Da secoli il rione Testaccio è il cuore  
della passione gastronomica di Roma.*

*Osteria San Giorgio guarda alla tradizione  
proponendo le ricette della cucina romana.*

*Sfoglia il nostro menù online*



[www.osteriasangiorgio.it](http://www.osteriasangiorgio.it)

Facebook-Instagram  
@osteriasangiorgiotestaccio



Le nostre materie prime  
sono selezionate ogni giorno  
tra i migliori del territorio.

*Per noi "Chilometro zero" è un impegno quotidiano:  
meno passaggi, più freschezza e una sostenibilità concreta.  
Con cura e rispetto accompagniamo la materia prima,  
esaltandone il carattere.*



## Norcineria Viola

Formaggi, salumi e assottati li scegliamo alla **Norcineria Viola**, dal 1890 a Campo de' Fiori: lavorazioni lente, spezie misurate, stagionature che permettono alle delizie della nostra tradizione di esprimere il loro gusto più vero. Li serviamo al naturale, con taglio al momento e temperature controllate, per preservarne profumi e consistenze. In abbinamento, pane caldo e un calice scelto per accompagnarli senza coprirli.

## Pasta Artigianale

Abbiamo scelto un'eccellente **bottega storica di Testaccio**. La pasta all'uovo è impastata a mano, stesa al mattarello e tagliata al coltello, garante di una consistenza perfetta che esalta i condimenti. La pasta di semola proviene da aziende esperte nella trasfazione al bronzo ed essiccazione lenta. Arriva ogni mattina a pochi passi dalla cucina: filiera cortissima, profumo di grano e taglio al momento. La serviamo al dente con condimenti di stagione, perché la sfoglia resti protagonista e il sugo la abbracci.

## Macelleria Angelo Feroci

La carne arriva dalla storica macelleria di **Angelo Feroci**, attiva dai primi del '900: la stessa premiata nel 1924 a Londra e a Roma per la "finissima qualità" delle sue carni, ci garantisce ancora oggi tagli di prima scelta. In cucina lavoriamo con taglio preciso e tempi/temperature controllate, per portare al tavolo tenerezza, succosità e gusto pulito.

## Pescheria Mastroianni

Il pesce è quello della **Pescheria Mastroianni** al Mercato di Testaccio: una tradizione di famiglia che nasce negli anni '20, quando la bisnonna attraversava il Tevere in barca; sul banco, ogni giorno, frutti di mare, crostacei e paranza freschissimi. Arrivi quotidiani, catena del freddo controllata e lavorazioni espresse: pulizia e sfillettatura in cucina, cotture delicate che rispettano la materia.

## Dolci

Dolci di **produzione propria**, ogni giorno in laboratorio, con ingredienti di prima scelta. Frolle friabili, creme vellutate e lievitati profumati: artigianalità sincera, gusto pulito. Sforniamo ogni giorno e rispettiamo tempi di riposo e cotture delicate.





# ANTIPASTI



<b>Tris Di Fritti Del San Giorgio</b> <small>(1-3-4-7-9)</small>	16€
<b>Fiore Di Zucca Classico/Polpetta di Bollito/Carciofo alla Giudia</b>	
<b>Fiori di Zucca in Pastella Classico/Gorgonzola/Provola affumicata (2 pz)</b> <small>(1-4-7)</small>	8€ / 10€ / 8€
Fiori di zucca, acqua, farina, fior di latte, alici, gorgonzola, provola affumicata	
<b>Fiori Di Zucca al Forno (4 pz)</b> <small>(4-7)</small>	10€
Fiori di zucca, fior di latte, filetti di alici	
<b>Carciofo alla Giudia</b>	8€
Carciofo romanesco, olio, sale	
<b>Carciofo alla Romana</b>	9€
Carciofo, aglio, prezzemolo, menta, olio	
<b>Polpette di Bollito (2 pz)</b> <small>(1-3-9)</small>	8€
Bollito di manzo, carota, cipolla, sedano, uovo, pangrattato, parmigiano	
<b>Tris di Bruschette al Pomodoro</b> <small>(1)</small>	10€
Pomodoro	
<b>Caprese</b> <small>(7)</small>	10€
Fior di latte, pomodoro verdone, basilico	
<b>Prosciutto e Melone</b>	12€
<b>Scamorza con Prosciutto Crudo</b> <small>(7)</small>	13€
<b>Prosciutto Crudo e Mozzarella di Bufala</b> <small>(7)</small>	13€
<b>Selezione di Formaggi del San Giorgio</b> <small>(7)</small>	16€
Gorgonzola, pecorino, caciotta piccantina, scaglie di parmigiano, provola	
<b>Frittatina al Tartufo Nero</b> <small>(3,7)</small>	15€
Uova, tartufo nero*, parmigiano, sale, pepe	
<b>Tartare di Filetto di Manzo</b>	20€
Carne di manzo, olio, limone, sale, pepe, capperi	
<b>Tartare di Filetto di Manzo con Tartufo</b>	24€
Carne di manzo, tartufo nero*, olio, limone, sale, pepe, capperi	
<b>Tagliere San Giorgio “Il Classico” (per 2 persone)</b> <small>(1-3-13)</small>	28€
Lonza, prosciutto crudo, spianata romana, corallina, salamella di fegato, salsiccia casareccia, Salsicette tipo Siena, bruschetta al pomodoro, olive verdi	
<b>Tagliere San Giorgio di cinghiale (per 2 persone)</b> <small>(1-3-8-13)</small>	35€
Lonza di cinghiale, salame di cinghiale, polpa di cinghiale, salsicette di cinghiale, mortadella di cinghiale, bresaola di cinghiale, bruschetta al pomodoro, olive verdi	
<b>Funghi Porcini alla Piastra</b>	25€
Funghi porcini*, olio, sale, prezzemolo	
<b>Funghi Porcini Panati Fritti</b> <small>(1-3)</small>	25€
Funghi porcini*, uovo, pangrattato, olio di frittura	

\* Prodotto surgelato secondo la stagionalità del prodotto

\*\* Prodotto fresco sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come da Reg. CE 852/04.

Per la provenienza dei prodotti rivolgersi al personale di sala





# PRIMI PIATTI



<b>Spaghettone Aglio Olio e Peperoncino</b> <sup>(1)</sup>	12€
<b>Penne all'Arrabbiata</b> <sup>(1)</sup> Pomodoro ciliegino, peperoncino, aglio, prezzemolo, olio, cipolla	12€
<b>Mezze Maniche alla Gricia</b> <sup>(1-7-10)</sup> Guanciale, peperoncino, pecorino, pepe nero	14€
<b>Mezze Maniche alla Gricia al Tartufo Nero</b> <sup>(1-7)</sup> Guanciale, peperoncino, pecorino, pepe nero, tartufo nero*	20€
<b>Spaghetti Pomodoro e Basilico</b> <sup>(1)</sup> cipolla, pomodoro, basilico, olio	13€
<b>Spaghettone alla Carbonara</b> <sup>(1-3-7)</sup> Guanciale, peperoncino, uovo, pecorino, parmigiano, pepe nero	15€
<b>Spaghettone alla Carbonara con Tartufo Nero</b> <sup>(1-3-7)</sup> Guanciale, peperoncino, pecorino, pepe nero, tartufo nero*	22€
<b>Ravioli Ricotta e Spinaci con Pomodoro e Basilico</b> <sup>(1-3-7)</sup> Pasta all'uovo, ricotta, spinaci, cipolla, pomodoro, olio	15€
<b>Gnocchetti ai 4 Formaggi/Gnocchetti Fiori di Zucca e Guanciale</b> <sup>(1-7)</sup> Patate, gorgonzola, panna, parmigiano, pecorino/ Fiori di zucca, guanciale, pecorino	15€
<b>Lasagna al Ragù</b> <sup>(1-3-7-9)**</sup> Pasta all'uovo, pomodoro, carne di manzo, besciamella (latte, farina), parmigiano, carota, sedano, cipolla	14€
<b>Lasagna al Ragù di Cinghiale</b> <sup>(1-3-7-9)</sup> Pasta all'uovo, pomodoro, carne di cinghiale, besciamella, parmigiano, carota, sedano, cipolla	18€
<b>Rigatoni al Sugo di Coda</b> <sup>(1-7-9)</sup> Pomodoro, coda di bovino, parmigiano, sedano, cipolla, carota	16€
<b>Fettuccine Casarecce ai Funghi Porcini</b> <sup>(1-3)</sup> Pasta all'uovo, funghi porcini*, aglio, olio, prezzemolo	20€
<b>Fettuccine Casarecce con Funghi Porcini e Tartufo Nero</b> <sup>(1-3)</sup> Pasta all'uovo, funghi porcini*, tartufo nero*, aglio, olio	24€
<b>Fettuccine alla Boscaiola</b> <sup>(1-3-7)</sup> Pasta all'uovo, funghi porcini*, salsiccia, parmigiano, aglio, panna	20€
<b>Fettuccine Casarecce con Ragù Bianco di Vitello</b> <sup>(1-3-7-9)**</sup> Pasta all'uovo, carne di vitello, parmigiano, carote, cipolla, sedano, vino bianco	16€
<b>Tonnarelli Cacio e Pepe</b> <sup>(1-3-7)</sup> Pasta all'uovo, pecorino, pepe nero	14€
<b>Rigatoni alla Amatriciana</b> <sup>(1-7)</sup> Pomodoro, guanciale, peperoncino, pecorino, cipolla	14€
<b>Pappardelle al Ragù di Cinghiale</b> <sup>(1-3-7-9-12)**</sup> Pasta all'uovo, carne di cinghiale, pancetta, lardo, pomodoro, verdure, spezie, vino barolo, cipolla	20€
<b>Pappardelle al Ragù di Cervo</b> <sup>(1-3-12)</sup> Pasta all'uovo, carne di cervo, cipolla, vino rosso, pancetta, lardo, pomodoro, spezie	20€
<b>Pappardelle al Ragù di Capriolo al Barolo DOCG</b> <sup>(1-3-7-12)</sup> Pasta all'uovo, carne di capriolo, vino Barolo DOCG, carota, cipolla, pancetta, latte, spezie	20€

\* Prodotto surgelato secondo la stagionalità del prodotto

\*\* Prodotto fresco sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come da Reg. CE 852/04.

Per la provenienza dei prodotti rivolgersi al personale di sala





# ZUPPE



<b>Pasta e Fagioli</b> <small>(1-3-9)</small>	10€
Pasta all'uovo, fagioli borlotti, pomodoro, sedano, carota, cipolla, rosmarino, alloro	
<b>Pasta e Ceci</b> <small>(1-3-9)</small>	10€
Pasta all'uovo, ceci, pomodoro, sedano, carota, cipolla, rosmarino	
<b>Zuppa di Verdure</b> <small>(9)</small>	10€
Carota, patata, verdure di stagione, pomodoro, cipolla, broccolo, sedano, olio EVO	

# SECONDI PIATTI

<b>Petto di Pollo ai Ferri</b>	12€
Petto di pollo, olio, sale, limone	
<b>Parmigiana di Melanzane</b> <small>(7)</small>	14€
Melanze, pomodoro, fior di latte, parmigiano, basilico	
<b>Trippa alla Romana</b> <small>(7-9)**</small>	14€
Trippa, pecorino romano, pomodoro, menta, cipolla, sedano, carota	
<b>Polpette al Sugo (4 pz)</b> <small>(1-3-7-9)**</small>	16€
Carne di manzo, pane, latte, uovo, pomodoro, basilico, sedano, carota, cipolla	
<b>Involtini di Manzo alla Romana</b> <small>(9-12)**</small>	16€
Carne di manzo ripiena di prosciutto e carote, pomodoro, sedano, cipolla, vino bianco	
<b>Salsicce e Patate al Forno (2 pz)</b> <small>(12)</small>	16€
Salsicce di suino, patate, rosmarino, aglio, sale, pepe, olio	
<b>Salsicce e Broccolo Romanesco (2 pz)</b> <small>(12)</small>	16€
Salsicce di suino, broccolo romanesco, aglio, peperoncino, vino bianco	
<b>Saltimbocca alla Romana</b> <small>(1-7-12)</small>	16€
Carne di vitello, prosciutto crudo, salvia, burro, farina, vino bianco	
<b>Fettina Panata con Rucola e Pachino</b> <small>(1-3)</small>	16€
Carne di vitello, uova, pangrattato, rucola, pomodoro ciliegino	
<b>Straccetti con Rucola e Grana</b> <small>(1-7)</small>	16€
Carne di manzo, rucola, scaglie di parmigiano, farina, olio	
<b>Scaloppine di Pollo al Limone</b> <small>(1-7)</small>	16€
Petto di pollo, farina 00, olio, burro, limone	
<b>Coda alla Vaccinara</b> <small>(9)**</small>	18€
Coda di bovino, pomodoro, sedano, carota, cipolla	
<b>Abbacchio Scottadito</b>	20€
Costolette di agnello, rosmarino, aglio, olio, sale	
<b>Costolette di Abbacchio Panate</b> <small>(1-3-7)</small>	22€
Costolette di agnello, uova, pangrattato, olio di frittura	
<b>Bistecca (300gr circa)</b>	22€
Manzo alla griglia, sale, olio	

\* Prodotto surgelato secondo la stagionalità del prodotto

\*\* Prodotto fresco sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come da Reg. CE 852/04.

Per la provenienza dei prodotti rivolgersi al personale di sala





## SECONDI PIATTI



<b>Tagliata di Manzo ai Ferri (300gr circa)</b>	24€
Controfiletto di manzo, sale grosso, olio EVO	
<b>Filetto ai Ferri</b>	24€
Filetto di manzo, sale, olio EVO	
<b>Filetto al Pepe Verde (1-7-10)</b>	28€
Filetto di manzo, pepe verde, panna, senape, farina	
<b>Grigliata Mista con Patate al Forno per 2 persone (12)</b>	39€
Filetto di manzo, salsiccia di suino, petto di pollo, vitello, patate, aromi	

## PROPOSTE DI PESCE

### ANTIPASTI

<b>Sauté di Cozze (1-14)</b>	14€
Cozze, aglio, olio, prezzemolo, peperoncino, vino bianco, crostini di pane	
<b>Salmone Affumicato e Rucola (4)</b>	12€
Salmone affumicato, rucola, limone, olio	
<b>Sauté di Cozze e Vongole (14)</b>	16€
Cozze, vongole, aglio, olio, prezzemolo, peperoncino, vino bianco	
<b>Polpo e Patate (14)**</b>	16€
Polpo, patate, prezzemolo, aglio, olio, limone	

### PRIMI

<b>Pennette al Salmone (1-4-7)</b>	14€
Pasta di semola, salmone affumicato, panna, pomodoro, cipolla, prezzemolo	
<b>Spaghettone alle Vongole (1-14)</b>	20€
Pasta di semola, vongole, aglio, olio, peperoncino, prezzemolo	

<b>Fettuccine Casarecce Mari e Monti (1-3-14)</b>	22€
Pasta all'uovo, funghi porcini*, vongole, cozze, pomodorini, prezzemolo	

<b>SECONDI PIATTI</b>	
-----------------------	--

<b>Trancio di Salmone alla Griglia (4)**</b>	20€
Salmone fresco, olio, limone, prezzemolo	
<b>Filetto di Orata in Crosta di Patate (4)**</b>	22€
Filetto di orata, patate a sfoglia, olio, sale	

<b>Frittura di Calamari e Gamberi (1-2-14)*</b>	20€
Calamari, gamberi, farina di semola, olio di frittura	

\* Prodotto surgelato secondo la stagionalità del prodotto

\*\* Prodotto fresco sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come da Reg. CE 852/04.

Per la provenienza dei prodotti rivolgersi al personale di sala





# INSALATONE



<b>Insalata Caesar</b> (7-10)	15€
Insalata iceberg, pomodori pachino, petto di pollo, salsa yogurt	
<b>Insalata di Salmone</b> (4-8)	15€
Insalata iceberg, salmone affumicato, granella di nocciole, pomodoro pachino	
<b>Insalata Capricciosa</b> (3-7)	15€
Insalata iceberg, pomodoro pachino, mais, fior di latte, uovo sodo	
<b>Insalata Greca</b> (7)	15€
Insalata iceberg, feta, cetrioli, cipolla rossa, pomodori pachino	

# CONTORNI

<b>Cicoria all'Agro</b>	6€
Cicoria, olio, limone, sale	
<b>Cicoria Ripassata</b> (1)	6€
Cicoria, aglio, olio, peperoncino	
<b>Insalata di Campo</b>	6€
Insalata iceberg, rucola, carota, pomodoro	
<b>Patate al Forno</b>	6€
Patate, rosmarino, olio, sale	
<b>Patata Chips</b> (1)	6€
<b>Patate Fritte</b> (1)	6€
<b>Broccolo Romanesco (all'agro o ripassato)</b>	6€
Broccolo romanesco, aglio, olio, peperoncino	
<b>Zucchine e Cipolla</b>	6€
Zucchine, cipolla, aglio, olio	
<b>Puntarelle con le Alici</b> (4-12)	8€
Puntarelle, salsa di alici	

# CROSTONI

<b>Prosciutto</b> (1-7)	10€
Pane casareccio, mozzarella, prosciutto crudo	
<b>Salmone</b> (1-4-7)	10€
Pane casareccio, mozzarella, salmone	
<b>Alici</b> (1-4-7)	10€
Pane casareccio, mozzarella fior di latte, alici	
<b>Funghi porcini e tartufo</b> (1-7)	12€
Pane casareccio, mozzarella, funghi porcini*, tartufo nero*	

\* Prodotto surgelato secondo la stagionalità del prodotto

\*\* Prodotto fresco sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come da Reg. CE 852/04.

Per la provenienza dei prodotti rivolgersi al personale di sala





# PINSA ROMANA



<b>Focaccia</b> <sup>(1)</sup> Rosmarino, sale, olio EVO	6€
<b>Marinara</b> <sup>(1)</sup> Pomodoro, origano, aglio, olio EVO	10€
<b>Margherita</b> <sup>(1-7)</sup> Pomodoro, mozzarella, basilico, olio EVO	12€
<b>Napoletana</b> <sup>(1-4-7)</sup> Pomodoro, mozzarella, alici, olio EVO	12€
<b>4 Formaggi</b> <sup>(1-7)</sup> Mozzarella, gorgonzola, parmigiano reggiano, provola	13€
<b>Diavola</b> <sup>(1-7)</sup> Pomodoro, salame piccante	13€
<b>Fiori di Zucca e Alici</b> <sup>(1-4-7)</sup> Mozzarella, fiori di zucca, filetti di alici	13€
<b>Bufala Prosciutto Crudo Pachino Basilico</b> <sup>(1-7)</sup> Mozzarella di bufala, prosciutto crudo, pomodoro pachino, basilico	15€
<b>Capricciosa</b> <sup>(1-3)</sup> Pomodoro, mozzarella, funghi porcini*, uovo sodo, carciofini, olive nere, prosciutto crudo	15€
<b>Salsiccia e Funghi Porcini</b> <sup>(1-3)</sup> Mozzarella, salsiccia, funghi porcini*	15€
<b>Salsiccia, Funghi Porcini e Tartufo</b> <sup>(1-7)</sup> Mozzarella, salsiccia, funghi porcini*, tartufo*	18€

## DOLCI E FRUTTA

<b>Frutta di Stagione</b>	7€
<b>Panna Cotta con Frutti di Bosco / Caramello / Cioccolato</b> <sup>(7-12)</sup> Panna, latte, zucchero, sambuca	6€
<b>Crème Caramel</b> <sup>(1-3-7-12)</sup> Latte, caramello, uovo, zucchero, sambuca	7€
<b>Tiramisù</b> <sup>(1-3-6-7-13)</sup> Mascarpone, uova, savoiardi, caffè, latte, cacao amaro	8€
<b>Sorbetto al Limone</b>	8€
Mascarpone, uova, savoiardi, caffè, latte, cacao amaro	
<b>Crema Catalana</b> <sup>(3-7-12)</sup> Latte, zucchero, uovo, scorza di limone, sambuca	8€
<b>Torta del Giorno</b> <sup>(1-3-7-8)</sup>	8€

\* Prodotto surgelato secondo la stagionalità del prodotto

\*\* Prodotto fresco sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come da Reg. CE 852/04.

Per la provenienza dei prodotti rivolgersi al personale di sala





## DOLCI E FRUTTA



**Crostata di Visciole** <sup>(1-3-7)</sup> 8€

Pasta frolla, farina, uovo, burro, zucchero, confettura di visciole

**Sgroppino al Limone con Vodka o Prosecco** <sup>(7-12)</sup> 8€

**Fragole con Limone e Gelato (crema o limone)** <sup>(3-7)</sup> 8€

**Tartufo Gelato Bianco o Nero Artigianale Affogato al Caffè** <sup>(1-3-6-7-8)</sup> 8€

## VINO ALLA MESCITA

---

**Vino alla Mescita Rosso**

**Vino alla Mescita Bianco**

**Vino alla Mescita Rosè**

**Bollicine**

## ACQUA E BIBITE

---

<b>Acqua di Nepi 0,75cl</b>	3,50€	<b>Coca Cola 1 lt</b>	6€
-----------------------------	-------	-----------------------	----

<b>Acqua alla Spina 0,75cl*</b> (frizzante o naturale)	3,50€	<b>Coca Cola 33 cl</b>	4€
---	-------	------------------------	----

<b>Birra Ichnusa 33cl</b>	5€	<b>Spritz</b>	10€
---------------------------	----	---------------	-----

<b>Birra Nastro Azzurro 66cl</b>	6€	<b>Cocktail</b>	10€
----------------------------------	----	-----------------	-----

\*Acqua potabile microfiltrata trattata ai sensi del D.M. 25/2012

## CAFFÈ E AMARI

---

<b>Caffè</b>	2,50€	<b>Amaro Unicum</b>	6€
--------------	-------	---------------------	----

<b>Amaro Lucano</b>	6€	<b>Amaro Jägermeister</b>	6€
---------------------	----	---------------------------	----

<b>Amaro Montenegro</b>	6€	<b>Jefferson</b>	7€
-------------------------	----	------------------	----

<b>Amaro del Capo</b>	6€	<b>Grappa Bianca</b>	7€
-----------------------	----	----------------------	----

<b>Amaro Averna</b>	6€	<b>Grappa Barricata</b>	8€
---------------------	----	-------------------------	----

<b>Amaro Formidabile</b>	6€	<b>Limoncello</b>	6€
--------------------------	----	-------------------	----

<b>Mirto</b>	6€
--------------	----

---

Servizio 2€



# ALLERGENI



1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; maltodestrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



2. Crostacei e prodotti a base di crostacei



3. Uova e prodotti a base di uova



4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino



5. Arachidi e prodotti a base di arachidi



6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato (i); tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale derivati da soia; oli vegetali e fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia



7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattitolo



8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoiensis (Wangenh.) K. Koch*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e prodotti derivati



9. Sedano e prodotti a base di sedano



10. Senape e prodotti a base di senape



11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo



12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti come pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni del fabbricante



13. Lupini e prodotti a base di lupini



14. Molluschi e prodotti a base di molluschi



TESTACCIO

# Osteria San Giorgio

CUCINA ROMANA

La vostra opinione è preziosa:  
a fine pasto una recensione sarà  
davvero apprezzata.

[www.osteriasangiorgio.it](http://www.osteriasangiorgio.it)

Facebook-Instagram  
@osteriasangiorgiotestaccio

