

Saviotti

Antipasti

In riva al mare Adriatico: crudità di crostacei e pesci in acqua di mare(5,6,7)

21

Capesante arrostita, vellutata di zucca, timo e pancetta croccante(2,6)

18

Tartare di gamberi rossi, pepe rosa e panna acida al lime(3,5,7)

21

Tartare di scampi, vinaigrette al frutto della passione e sfere di frutta(7)

21

Latta di Caviale Prunier Tradition – Con crostini di pane e burro Francese

30 gr. Euro 90 50 gr. Euro 130.00

Prosciutto Iberico (Patanegra) tagliato al coltello

24

Terrina di fegato d'anatra al Sauternes, crosta di nocciole e coulis di frutti rossi(9)

23

Animelle di vitello croccanti, crema di porri, carciofi e touille di patate

18

Tataki di filetto di Kobe (provenienza Giappone –grado 6), caramello di soia e verdure alla piastra(8,14,16)

85

Primi Piatti

Lasagnetta ai moscioli di Portonovo e pomodorini di Pachino(2,6,8,9,15)

18

Gnocchetti di patate con bottarga di muggine di Cabras e crudo di pesce azzurro(2,5,8,9)

18

Tortelli ripieni di “crostone toscano,” fonduta di parmigiano, cipolle di Cannara e pane tostato (3,4,5,9)

18

Ravioli d'oca leggermente affumicati, crema di pistacchi di Bronte e pistacchi tostati(1,4,9)

18

In mancanza di prodotti freschi utilizzeremo prodotti congelati.

Il nostro pesce prima di essere servito crudo, segue un processo di abbattimento.

Coperto euro 5 Acqua euro 3.50

Carte di pagamento accettate: Bancomat, Maestro, Visa e Mastercard

Secondi Piatti

Filetto di rombo, ratatouille di verdure e salsa verde(2,5,8)

23

Triglie ripiene di patate e capperi con olive nere e pomodorini confit (2,5,15)

23

Astice in padella con asparagi, spugnole e sughetto speziato(2,7,8,14,15)

35

Scaloppa di fegato d'oca, pere, uva e riduzione di sherry

28

Quaglia arrostita su fondente di patate, tartufo nero e verdure saltate(2)

23

Filetto di manzo in crosta di sale, mostarda al miele e balsamico(10,12)

30

Formaggi e Dessert

I Formaggi

Selezione di formaggi freschi e stagionati

13

Tiramisu vs. Zuppa Inglese

La Zuppa Inglese come un tiramisù con crema di cioccolato alla nocciola

9

Fondente e caffè corretto

Tortino di cioccolato fondente Valrhona, gelato al caffè e crema di cioccolato bianco e Sambuca

9

La Pera e Marsala

Pera cotta al vino bianco e miele, yoghurt Greco, macedonia di frutta secca e gelato al Marsala

9

Giro d'Italia in Cioccolato

Degustazione di sei cioccolatini della nostra produzione

9

Dolce Saviotti

*Cioccolato fondente Valrhona, marzapane Francese e gelato alla vaniglia del Madagascar,
il tutto ricoperto d'oro*

20

Saviotti

Menù dal Mare

Tentacoli di polipo arrostiti su crema di peperoni rossi

Capesante arrostite, vellutata di zucca, timo e pancetta croccante

Gnocchetti di patate con bottarga di muggine di Cabras e crudo di pesce azzurro

Filetto di rombo con piccola ratatouille di verdure e salsa verde

La Pera e Marsala

Piccola pasticceria

Euro 50.00 per persona

I menù degustazione si intendono per l'intero tavolo.

Menù dalla Campagna

Peperone cotto alla brace ripieno di mousse di caprino e grissino stirato a mano

Animelle di vitello croccanti, crema di porri, carciofi e touille di patate

Tortelli ripieni di "crostone toscano," fonduta di parmigiano, cipolle di Cannara e pane tostato

Quaglia arrostita su fondente di patate, scalogni e tartufo nero

Tortino di cioccolato fondente Valrhona, gelato al caffè e crema di cioccolato bianco e Sambuca

Piccola pasticceria

Euro 50.00 per persona

I menù degustazione si intendono per l'intero tavolo.

Saviotti

Lista degli allergeni

1. *Frutta a guscio/dried fruit*
2. *Aglio/garlic*
3. *Latte e prodotti latticini/milk products*
4. *Uova/egg*
5. *Pesce/fish*
6. *Molluschi/shellfish*
7. *Crostacei/crustaceans*
8. *Cipolle/onion*
9. *Cereali contenenti glutine/cereal with glutens*
10. *Senape/mustard*
11. *Peperoncino/chili pepper*
12. *Anidride Solforosa/sulphur dioxide*
13. *Peperoni/peppers*
14. *Funghi/mushrooms*
15. *Pomodoro/tomatoe*
16. *Soia/soy*
17. *Sedano/celery*
18. *Sesamo/ sesame*

*Qual'ora il cliente abbia allergie o intolleranze alimentari é pregato di informare
il personale al momento dell' ordine. Grazie.*

Menù Tartufo Bianco

Entrée

Animelle d'agnello, crema di porro e tartufo bianco

Tartare di manzo su fonduta di parmigiano, pioppini e tartufo bianco

Tagliatella di Aldo con tartufo bianco e beurre de baratte

Uova strapazzate con tartufo bianco e cialdina di parmigiano

Tiramisu alla Zuppa Inglese

Piccola Pasticceria

Euro 125 per persona

I menù degustazione si intendono per l'intero tavolo.

Menù Tutto Crudo

Piccola plateau di ostriche

Crudo di pesci e crostacei in acqua di mare

Tartare di scampi, vinaigrette al frutto della passione e sfere di frutta

Carpaccio di spigola al lime

Tartare di gamberi rossi, pepe rosa e panna acida al lime

La Pera e Marsala

Piccola Pasticceria

Euro 80 per persona

I menù degustazione si intendono per l'intero tavolo.