

Saviotti

Antipasti

In riva al mare Adriatico: crudità di crostacei e pesci in acqua di mare

The Adriatic shore: raw shellfish and fish in sea water(5,6,7)

24

Capasante arrostate, indivia, lime e pinoli tostati

Roasted sea scallops, endive, lime and toasted pine nuts(2,6)

22

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

Tartare of red shrimp, rose pepper and lime(3,5,7)

25

Caviale Prunier Tradition 50 gr./ Caviar Prunier Tradition 50g.

130

Prosciutto Iberico (Patanegra) tagliato al coltello

Spanish prosciutto (Patanegra) cut by hand

27

Tartare di manzo con cuore di caprino, verdure saltate e Reggiano di Vacche Rosse

Beef tartare filled with goat cheese, vegetables and Red Cow parmesan(2,3,8)

21

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

Veal sweetbreads, leek cream, artichokes and potato crisp

21

Terrina di fegato d'anatra marinata al Sauternes in crosta di nocciole e coulis di frutti rossi

Fois Gras marinated in Sauternes, hazelnuts and red fruit coulis(9)

30

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

Tataki of Kobe beef (Japan – grade 6), soy caramel and vegetables(8,14,16)

85

Primi Piatti

Risotto ai gamberi rossi di Mazara del Vallo
Rice with red shrimp from Mazara del Vallo(5,6)

24

Gnocchetti di patate con bottarga di muggine di Cabras e crudo di pesce azzurro
Potato gnocchi with mullet bottarga and blue fish(2,5,8,9)

20

Tortelli ripieni di "crostone toscano," fonduta di parmigiano, cipolle di Cannara e pane tostato
Tortelli filled with pate' of chicken interiors, fondu of parmesan, red Cannara onions and toasted bread(3,4,5,9)

20

Ravioli d'oca leggermente affumicati, crema di pistacchi di Bronte e pistacchi tostati
Lightly smoked goose ravioli, pistachio cream and toasted pistachio nuts(1,4,9)

20

Secondi Piatti

Filetto di rombo, ratatouille di verdure e fondente di melanzane
Filet of turbot, red pesto and eggplant cream(2,5,8,15)

26

Triglie ripiene di patate e capperi con olive nere e pomodorini confit
Potato and caper filled red mullet, black olives and cherry confit tomatoes (2,5,15)

26

Astice in padella con asparagi, spugnole e sughetto speziato
Lobster with asparagus, mushrooms and herb sauce(2,7,8,14,15)

45

Quaglia arrostita su fondente di patate, tartufo nero e verdure saltate
Roasted quail with potato fondu, black truffle and vegetables(2)

26

Filetto di manzo in crosta di sale all' ibisco, crema di mostarda al miele e balsamico
Beef filet in salt crust, honey mustard and balsamic vinaigrette(10,12)

38

Saviotti

Menù dal Mare

Tentacoli di polipo su crema di peperoni rossi

Capesante arrostate, indivia, lime e pinoli tostiti

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

Filetto di rombo con ratatouille di verdure e fondente di patate

Crepes con crema di vaniglia, gelato al Mandarino tardivo di Ciaculli e clementine marinate

Piccola pasticceria

Euro 55.00 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 al "crostone toscano," fonduta di parmigiano, cipolle di Cannara e pane tostato

Quaglia arrostita su fondente di patate, scalogni e tartufo nero

Torta semifreddo al succo d'acero, gelato alla vaniglia e lampone

Piccola pasticceria

Euro 55.00 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.*

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



Saviotti

Formaggi e Dessert

I Formaggi

Selezione di formaggi freschi e stagionati

Selection of aged and fresh cheeses

18

Vino consigliato: Chateau Filhot – Sauternes – 2005 – euro 13

Frutto della Passione

Torta semifreddo al frutto della passione, ganache di cioccolato bianco, caramello e frutta di stagione

Passion fruit semifreddo cake, white chocolate, caramel and season fruits

10

Vino consigliato: De Bartoli – Bukkuram – Passito di Pantelleria – 2013 – euro 13

Cioccolato, caffè' e Sambuca

Torta al cioccolato fondente Valrhona, crema di Sambuca e gelato al caffè'

Dark chocolate Valrhona cake, Sambuca cream and coffee ice cream

10

Vino consigliato: Henriques & Henriques – Madeira – 10anni – euro 11

Mandarino e Vaniglia

Crepes con crema alla vaniglia, gelato al Mandarino tardivo di Ciaculli e tegola di cioccolato allo Yuzo

Vanilla cream crepes with Mandarin ice cream and Yuzo white chocolate

10

Vino consigliato: Umani Ronchi – Maximo – Muffato- 2016- euro 9

Dolce Saviotti

Cioccolato fondente Valrhona, marzapane Francese e gelato alla vaniglia del Madagascar,

il tutto ricoperto d'oro

Valrhona dark chocolate, French marzipan, Madagascar vanilla ice cream all covered in gold

20