

# 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

*Capesante arrostate, crema di porro, brunoise di cedro e mandorle tostate*

*Roasted sea scallops, leek cream, lemon and almonds(2,6)*

22

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

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

25

*Caviale Amur Royal. 50 gr. – 130      Caviale Osietra Imperial 50gr. – 145*

*Prosciutto Iberico (Patanegra) tagliato al coltello*

*Spanish prosciutto (Patanegra) cut by hand*

27

*Animelle di vitello, 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

*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 vinagrette(10,12)*

38

***Menu alla carta minimo 3 portate per persona***

***Menu alla carta minimum 3 plates for person***



# Saviotti

## ***Menù dal Mare***

*Tentacoli di polipo su crema di peperoni rossi*

*Capesante arrostate, crema di porro, brunoise di cedro e mandorle tostate*

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

*Filetto di rombo con ratatouille di verdure e fondente di melanzane*

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

*Piccola pasticceria*

*Euro 60.00 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 di cioccolato fondente Valhrona, crema al sambuca e gelato al caffè'*

*Piccola pasticceria*

*Euro 60.00 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*

### 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