

Saviotti

Antipasti

Plateau di ostriche e crostacei:

ostrica Special Princesa de Setubal – ostrica Special Gauloise – ostrica Special Utha Beach

scampi – gamberi rossi – mazzancolle (5,6,7)

40

Capesante, melone e crema di cetriolo (2,3,4,6,8,16)

18

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

25

Crudo di ricciola, vinaigrette al mango e quinoa soffiata (3,7)

19

Caviale Prunier Osetra 50 gr. – 135 Russian Caviar Osetra 50gr. – 125

Prosciutto Iberico (Patanegra) tagliato al coltello

con gelato al melone

27

Tartellette, spuma di patate, misticanza aromatica e Foie Gras (3)

18

Animelle di vitello in porchetta, crema di fave e pecorino di grotta (2,3,8)

20

Terrina di fegato d'oca marinata al Sauternes in crosta di nocciole

e coulis di frutti rossi (1,9)

30

Tataki di filetto di Kobe (provenienza Giappone –grado 6), aglio nero fermentato

e consistenze di Topinambur (2,3,8,16)

80



Saviotti

Primi Piatti

Tortiglioni di Gragnano con ragù di triglie (2,5,8,9,11,15)

19

Gnocchi di patate con crudità di scampi e petali di pomodorini confit (5,6)

22

Cappelletti ripieni di quaglia e il loro brodo (2,3,4,8,9,16)

20

*Tortelli ripieni di "crostone toscano," fonduta di parmigiano,
cipolle di Cannara e pane tostato (2,3,4,8,9)*

20

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

20

Secondi Piatti

Carbonaro d'Alaska, gazpacho tiepido e aglio nero fermentato (2,5,8,15,17,18)

25

Triglie ripiene di patate e capperi, pomodorini confit ed olive nere (2,3,5,8)

25

Sella di capriolo alle erbe, crema di rape rosse e tuberi (1,2,3,14,16,17)

28

Filetto di manzo in crosta di sale, crema di mostarda al miele e balsamico (2,3,8,10,14,17)

36

Saviotti

Menù dal Mare

Crudo di ricciola, vinaigrette al mango e quinoa soffiata

Capesante, melone e crema di cetriolo

Tortiglioni di Gragnano con ragù di triglie

Carbonaro d'Alaska, gazpacho tiepido e aglio nero fermentato

Mousse allo yogurt greco, ganache al thè nero, frutti rossi e maracuja

Piccola pasticceria

Euro 60.00 a persona

I menù degustazione si intendono per l'intero tavolo.

Menù dalla Campagna

Tartellette, spuma di patate, misticanza aromatica e foie gras

Animelle in porchetta, crema di fave e pecorino di grotta

Cappelletti ripieni di quaglia e il loro brodo

Sella di capriolo alle erbe, crema di rape rosse e tuberi

Blu di capra affinato ai frutti rossi, cioccolato bianco ed olive nere

Piccola pasticceria

Euro 60.00 a persona

I menù degustazione si intendono per l'intero tavolo.

Saviotti

Lista degli allergeni

1. *Frutta a guscio*
2. *Aglione*
3. *Latte e prodotti latticini*
4. *Uova*
5. *Pesce*
6. *Molluschi*
7. *Crostacei*
8. *Cipolle*
9. *Cereali contenenti glutine*
10. *Senape*
11. *Peperoncino*
12. *Anidride Solforosa*
13. *Peperoni*
14. *Funghi*
15. *Pomodoro*
16. *Soia*
17. *Sedano*
18. *Sesamo*

*Qualora 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

Selezione di formaggi freschi e stagionati (1,3)

18

Vino consigliato: Chateau Filhot – Sauternes – 2008 – euro 12

....

Mousse allo yogurt greco, ganache al thè nero, frutti rossi e maracuja (1,3,4,9)

10

Vino consigliato: De Bartoli – Bukkuram – Passito di Pantelleria – 2013 – euro 12

....

Crostatina di frolla, pere ed uva marinate allo sherry e gelato al marsala (3,4,9)

10

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

....

Blu di capra affinato ai frutti rossi, cioccolato bianco ed olive nere (3)

10

Vino consigliato: Chateau Filhot – Sauternes – 2008 – euro 12

....

Dolce Saviotti

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

il tutto ricoperto d'oro (1,3,9)

20