

# Saviotti

## *Antipasti*

*Ostriche Special de Claire*

*5,5 ad unità*

*Capesante glassate alla soia, coulis al mango, pesche e wakame disidratato (5,6,12,16,18)*

*19*

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

*28*

*Crudo di ricciola, crema di spinaci, nocciole e oli aromatici (1,2,5,8,11)*

*20*

*Prunier Caviar Osetra 50 gr*

*135*

*Tartare di manzo, maionese al rafano, olio al peperone crusco e touille di patate (3,8,11)*

*20*

*Prosciutto Iberico (Patanegra) tagliato al coltello*

*27*

*Rollè di coniglio, cavolo viola in agrodolce e consommé ristretto di parmigiano (2,3)*

*21*

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

*e coulis di frutti rossi (1,9,12)*

*30*

*Tataki di filetto di Kobe (provenienza Giappone -grado 6),*

*riduzione di soia e verdure baby (2,3,8,16)*

*80*

# Saviotti

## *Primi Piatti*

*Chitarrine con crema di bottarga di muggine, calamari e paccasassi (2,3,5,11)*

20

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

21

*Cappelletti di cacciagione, fondo bruno montato al burro e tartufo nero (2,3,4,8)*

20

*Ravioli d'oca leggermente affumicati, crema di pistacchi di Bronte*

*e pistacchi tostati (1,9)*

20

## *Secondi Piatti*

*Ombrina marinata al miso, quinoa soffiata e indivia ripiena (1,2,3,5,16)*

27

*Sarde ripiene di spinaci novelli, pomodorini confit e pecorino romano (2,3,5,15)*

23

*Carré di agnello, melanzana al forno laccata alla soia, fondente di porro (2,3)*

28

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

39

# Saviotti

## *Menù dal Mare*

*Capesante glassate alla soia, coulis al mango, pesche e wakame disidratato*

*(5,6,12,16,18)*

*Crudo di ricciola, crema di spinaci, nocciole e oli aromatici*

*(1,2,5,8,11)*

*Chitarrine con crema di bottarga di muggine, calamari e paccasassi*

*(3,5,11)*

*Ombrina marinata al miso, quinoa soffiata e indivia ripiena*

*(1,2,3,5,16)*

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

*(1,3,4,9)*

*Piccola pasticceria*

*Euro 65.00 a persona*

*I menù degustazione si intendono per l'intero tavolo.*



# Saviotti

## *Menù dalla Campagna*

*Peperone ripieno di mousse di caprino all'erba cipollina con grissino stirato a mano*

*(3,9)*

*Rollè di coniglio, cavolo viola in agrodolce e consommé ristretto di parmigiano*

*(3)*

*Cappelletti di cacciagione, fondo bruno montato al burro e tartufo nero*

*(2,3,4,8)*

*Carré di agnello, melanzana al forno laccata alla soia, fondente di porro*

*(2,3)*

*Mousse di ricotta di pecora, grano saraceno e more del gelso*

*(3,4,9)*

*Piccola pasticceria*

*Euro 65.00 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 tè nero, frutti rossi e maracuja (1,3,4,9)*

10

*Vino consigliato: Oremus – Tocaji Aszu 5 puttonios – euro 15*

....

*Mousse di ricotta di pecora, grano saraceno e more del gelso (3,4,9)*

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

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