

Saviotti

Il Tartufo bianco

Tartare di fassona, fonduta di parmigiano e tartufo bianco (3,4,14)

40

Tagliatelle di Aldo, burro di baratte e tartufo bianco (3,4,14)

45

Uova strapazzate con tartufo bianco e cialdina di parmigiano (3,4,14)

45

Antipasti

Ostriche Special de Claire

5,5 cadauna

Capesante, indivia, pinoli tostati e panna acida (1.2.3.6)

20

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)

18

Caviale Prunier Caviar Osetra 50 gr

135

Tartare di fassona, fonduta di parmigiano e giardiniera di verdure (2,3,8,13,17)

18

Prosciutto Iberico (Patanegra) tagliato al coltello

27

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

18

Terrina di fegato d'oca marinata al Sauternes in crosta di nocciole e coulis di frutti rossi (1,9,12)

27

Tataki di filetto di Kobe (Giappone-grado 6), riduzione di soia e verdure baby (2,3,8,16)

80

Saviotti

Primi Piatti

Chitarrine con crema di bottarga di muggine e diverse consistenze di sedano (2,3,5,17)

19

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

20

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)

19

Secondi Piatti

Rollè di sogliola con zucchine in diverse consistenze e temperature (2,3,5,8)

23

Ombrina marinata al miso, indivia e crema di mandorle (1,2,3,5,16)

25

Triglie ripiene di patate e capperi di Pantelleria, pomodorini confit e paccasassi (2,3,5,15)

23

Quaglia arrostita, fondente di patate, funghi pioppini e scalogni (2,3,8,14)

23

La nostra cotoletta alla Kiev (2,3,4,9,14)

23

Filetto di manzo in crosta di sale, cipollotti in agrodolce e fondo bruno (2,3,8)

40

Scaloppa di fegato d'oca, anacardi caramellati al balsamico e calice di Porto Tawni 30 anni (1,12)

40

Saviotti

Menù dal Mare

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

(1,2,5,8,11)

Triglie ripiene di patate e capperi di Pantelleria, pomodorini confit e paccasassi

(2,3,5,15)

Chitarrine all'uovo con crema di bottarga di muggine, sedano e olio all'aneto

(2,3,5,17)

Rollè di sogliola con zucchine in diverse consistenze e temperature

2,3,5,8)

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

(1,3,4,9)

Piccola pasticceria

Euro 60.00 a persona

I menù degustazione si intendono per l'intero tavolo.

Saviotti

Menù dalla Campagna

Uovo pochè, crema di porro e polvere di olive taggiasche

(2,3,4,8)

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)

Quaglia arrostita, fondente di patate, funghi pioppini e scalogni

(2,3,8,14)

Cremoso alla nocciola piemontese, pere williams marinate allo sherry e sabbia di cioccolato

(1,3,4)

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. Aglio*
- 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)

3 varietà € 10 – 6 varietà € 18

Vino consigliato: Chateau Filhot – Sauternes – 2016 – euro 12

....

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

10

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

....

Cremoso alla nocciola piemontese, pere williams marinate allo sherry e sabbia di cioccolato (1,3,4)

10

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

....

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