

# Saviotti

## *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)*

*19*

*Caviale Beluga Farm-Beluga 50 gr provenienza Russia*

*210*

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

*19*

*Prosciutto Iberico di Bellota (Patanegra) tagliato al coltello*

*28*

*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*

# 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)*

21

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

19

*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)*

23

*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, verdurine 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*

*Amuse – bouche*

*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*

*Euro 50,00 a persona con una portata in meno a scelta del Cliente*

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

# Saviotti

## *Menù dalla Campagna*

*Amuse – bouche*

*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 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*

*Euro 50,00 a persona con una portata in meno a scelta del Cliente*

*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*