

Saviotti

Antipasti

Ostriche Special de Claire

5,5 cadauna

Capesante, indivia, pinoli tostati e panna acida al lime (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

Caviare Beluga Farm-Beluga 50 gr provenienza Russia, pane tostato e burro di Normandia (3,9)

210

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

19

Prosciutto Iberico di Bellota (100% razza iberica) tagliato al coltello

30

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

Lasagnetta alle cozze di Portonovo e pomodorini di Pachino (2,4,6,8,9,15)

20

Paccheri di Gragnano con ragù di gallinelle (2,5,8,9,11,15)

20

Gnocchetti di patate con crudità di scampi, petali di pomodorini confit e polvere di capperi (2,7,9,15)

22

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 (1,4,9)

20

Secondi Piatti

Ombrina marinata agli agrumi con zucchine in diverse consistenze e temperature (2,3,5,8)

25

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

23

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

25

La nostra cotoletta Pozharsky con fonduta di parmigiano e funghi shitake (2,3,4,9,14)

25

Filetto di manzo, verdure 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

Entrée

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 olive nere

(2,3,5,15)

Paccheri di Gragnano con ragù di gallinelle

(2,5,8,9,11,15)

Ombrina marinata agli agrumi 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

(1,3,4,9)

Euro 60.00 a persona

I menù degustazione si intendono per l'intero tavolo.

Saviotti

Menù dalla Campagna

Entrée

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)

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

(1,3,4)

Piccola pasticceria

(1,3,4,9)

Euro 60.00 a persona

I menù degustazione si intendono per l'intero tavolo.

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

....

Crema 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

Lista degli allergeni

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

*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