

Saviotti

Antipasti - Starters

Ostriche Special de Claire
Special de Claire Oysters

€ 5.50 cadauna (each)

Capesante alla parmigiana (2,6,8,15)
Scallops au gratin with parmesan

€ 20

Crudità di pesci e crostacei in acqua di mare (5,6,7)
Selection of raw fish and shellfish served in seawater

€ 30

Crudo di ricciola, vinaigrette al mango, sedano e melograno (5,12,17)
Amberjack carpaccio with mango vinaigrette, celery and pomegranate

€ 19

Caviale Beluga Farm-Beluga 50 gr provenienza Russia, pane tostato e burro di Normandia (3,9)
Farmed Beluga Caviar (50 g) from Russia, toasted bread and Normandy butter

€ 210

Tartare di fassona, fonduta di parmigiano e giardiniera di verdure (2,3,8,13,17)
Piedmont fassona beef tartare with parmesan fondue and pickled garden vegetables

€ 20

Prosciutto Iberico di Bellota (Pata Negra) tagliato al coltello
Hand-carved Bellota Iberian Ham (Pata Negra)

€ 30

Rollè di coniglio, cavolo viola in agrodolce e consommé ristretto di parmigiano (2,3)
Rabbit roulade with sweet-and-sour red cabbage and reduced parmesan consommé

€ 19

Saviotti

Primi Piatti - First Courses

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

Lasagnetta with Portonovo Mussels and Pachino Cherry Tomatoes

€ 19

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

Gragnano Paccheri with Red Gurnard Ragù

€ 19

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

Potato gnocchetti with raw langoustines, confit cherry tomato petals and caper powder

€ 21

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

Game cappelletti with butter-enriched Jus and black truffle

€ 19

Ravioli d'oca leggermente affumicati, crema di pistacchi di Bronte e pistacchi tostati (1,4,9)

Lightly smoked goose ravioli with Bronte pistachio cream and toasted pistachios

€ 19

Secondi Piatti - Main Courses

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

Citrus-Marinated Shi Drum with Zucchini in Different Textures and Temperatures

€ 28

Sarde ripiene di spinacino novello, pecorino romano e pomodorini confit (2,3,5,15)

Stuffed Sardines with Baby Spinach, Pecorino Romano and Confit Cherry Tomatoes

€ 21

Aragosta alla catalana (1 kg) (4,7,8,15)

Catalan-Style Lobster (1 kg)

€160

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

Roasted quail with potato fondant, mushrooms and shallots

€ 25

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

Our Pozharsky cutlet with parmesan fondue and mushrooms

€ 23

Filetto di manzo, verdure e fondo bruno (2,3,8)

Beef fillet with seasonal vegetables and rich jus

€ 38

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

Foie gras escalope with balsamic caramelized cashews and a glass of 30-Year-Old Tawny Port

€ 40

Saviotti

Menù dal Mare – Sea tasting Menu

Entrée – Amuse bouche

Crudo di ricciola, vinaigrette al mango, sedano e melograno
Amberjack Carpaccio with Mango Vinaigrette, Celery and Pomegranate
(5,12,17)

Capasanta alla parmigiana
Scallop au Gratin with Parmesan
(2,6,8,15)

Paccheri di Gragnano con ragù di gallinelle
Gragnano Paccheri with Red Gurnard Ragù
(2,5,8,9,11,15)

Ombrina marinata agli agrumi con zucchine in diverse consistenze e temperature
Citrus-Marinated Shi Drum with Zucchini in Different Textures and Temperatures
(2,3,5,8)

Mousse allo yogurt greco, ganache al thè nero, frutti rossi e maracuja
Greek Yogurt Mousse Tartlet with Black Tea Ganache, Red Berries and Passion Fruit
(1,3,4,9)

Piccola pasticceria
Petit Fours
(1,3,4,9)

€ 60.00 a persona (per person)

I menù degustazione si intendono per l'intero tavolo.
Tasting menus are served for the entire table.

Saviotti

Menù dalla Campagna - Countryside Tasting Menu

Entrée – Amuse bouche

Uovo pochè, crema di porro e polvere di olive taggiasche

Poached egg with leek cream and Taggiasca olive powder

(2,3,4,8)

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

Rabbit Roulade with Sweet-and-Sour Red Cabbage and Reduced Parmesan Consommé

(3)

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

Game cappelletti with butter-enriched jus and black truffle

(2,3,4,8)

Quaglia arrostita, fondente di patate, funghi e scalogni

Roasted quail with potato fondant, mushrooms and shallots

(2,3,8,14)

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

Piedmont Hazelnut Crèmeux with Sherry-Marinated Williams Pears and Chocolate Crumble

(1,3,4)

Piccola pasticceria

Petit Fours

(1,3,4,9)

€ 60.00 a persona (per person)

I menù degustazione si intendono per l'intero tavolo.

Tasting menus are served for the entire table.

Saviotti

Formaggi e Dessert

Selezione di formaggi freschi e stagionati (1,3)

Selection of fresh and aged cheeses

3 varietà (varieties) € 10 – 6 varietà (varieties) € 18

Vino consigliato (Recommended wine): Chateau Filhot – Sauternes – 2016 – € 12

....

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

Greek yogurt mousse tartlet with black tea ganache, red berries and passion fruit

€ 10

Vino consigliato (Recommended wine): Oremus – Tocaji Aszu 5 puttonios – € 15

....

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

Piedmont Hazelnut crèmeux with Sherry-marinated Williams pears and chocolate crumble

€ 10

Vino consigliato (Recommended wine): Henriques & Henriques Madeira 10 anni (Years hold) – € 10

....

Dolce Saviotti

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

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

Valrhona dark chocolate, French marzipan and Madagascar vanilla ice cream, finished with edible gold

€ 20

Vino consigliato (Recommended wine): Henriques & Henriques Madeira 10 anni (Years hold) – € 10

Lista degli allergeni – Allergen list

1. Frutta a guscio (Tree nut)

2. Aglio (Garlic)

*3. Latte e prodotti latticini
(Milk, dairy products)*

4. Uova (Eggs)

5. Pesce (Fish)

6. Molluschi (Molluscs)

7. Crostacei (Crustaceans)

8. Cipolle (Onions)

*9. Cereali contenenti glutine
(Cereals containing gluten)*

10. Senape (Mustard)

11. Peperoncino (Chilli pepper)

*12. Anidride Solforosa
(Sulphur dioxide)*

13. Peperoni (Peppers)

14. Funghi (Mushrooms)

15. Pomodoro (Tomato)

16. Soia (Soy)

17. Sedano (Celery)

18. Sesamo (Sesame)

Qualora il cliente abbia allergie o intolleranze alimentari é pregato di informare il personale al momento dell'ordine. Grazie.

Guests with food allergies or intolerances are kindly requested to inform the staff when placing their order.

In mancanza di prodotti freschi utilizzeremo prodotti congelati.

Il nostro pesce prima di essere servito crudo, segue un processo di abbattimento.

When fresh products are unavailable, frozen products may be used.

All fish served raw has been previously blast chilled in accordance with food safety regulations.

Coperto (Cover charge) € 5 Acqua (Water) € 3.50

Carte di pagamento accettate (Accepted payment methods): Bancomat, Maestro, Visa, MasterCard