Saviotti

Antipasti - Starters

Ostriche Special de Claire
Special de Claire Oysters

€ 5.50 cadauna (each)

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

€ 30

Tartare di gamberi rossi. pepe rosa e panna acida al lime (3,7)
Red shrimp tartare, pink peppercorns and lime sour cream

€ 30

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

€ 21

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

€ 150

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

€ 20

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
€ 21

Paccheri di Gragnano con ragù di triglie (2,5,8,9,11,15)
Gragnano Paccheri with Red mullet ragù
€ 20

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
€ 23

Cappelletti di cacciagione, fondo bruno montato al burro e tartufo nero (2,3,4,8)
Game cappelletti with butter-enriched Jus and black truffle
€ 21

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
€ 21

Secondi Piatti - Main Courses

Trancio di ombrina arrostito, cavoletti di Bruxelles, beurre blanche e mostarda (2,3,5,8,10)
Roasted sea bass fillet, Brussels sprouts, beurre blanche and mustard
€ 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
€ 23

Aragosta alla catalana (1 kg) (4,7,8,15)
Catalan-Style Lobster (1 kg)
€150

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
€ 26

Filetto di manzo, verdurine e fondo bruno (2,3,8)
Beef fillet with seasonal vegetables and rich jus
€ 42

Scaloppa di fegato d'oca, anacardi caramellati al balsamico e calice di Porto Tawni 30 anni (1,12)
Foie gras escalope with balsamic caramelized cashews and a glass of 30-Year-Old Tawny Port
€ 45

Saviotti

Menù dal Mare – Sea tasting Menu

Crudo di ricciola, vinaigrette al mango, sedano e melograno

Amberjack Carpaccio with Mango Vinaigrette, Celery and Pomegranate

(5,12,17)

Sarde ripiene di spinacino novello, pecorino romano e pomodorini confit
Stuffed Sardines with Baby Spinach, Pecorino Romano and Confit Cherry Tomatoes
(2,3,515)

Paccheri di Gragnano con ragù di triglie
Gragnano Paccheri with Red mullet ragù
(2,5,8,9,11,15)

Trancio di ombrina arrostito, cavoletti di Bruxelles, beurre blanche e mostarda
Roasted sea bass fillet, Brussels sprouts, beurre blanche and mustard
(2,3,5,8,10)

Gelato al dulce de leche, mele marinate allo Sherry, nocciole tostate e gel agli agrumi

Dulce de leche ice cream, Sherry-marinated apples, toasted hazelnuts and citrus gel

(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

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)

Gelato al dulce de leche, mele marinate allo Sherry, nocciole tostate e gel agli agrumi

Dulce de leche ice cream, Sherry-marinated apples, toasted hazelnuts and citrus gel

(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

Formaggi e Dessert

Selezione di formaggi freschi e stagionati (1,3)
Selection of fresh and aged cheeses
3 varietà (varieties) € 10 – 6 varietà (varieties) € 20

….

Il Soufflé al cioccolato con gelato alla vaniglia (1,3,4,9)
Chocolate soufflé with vanilla ice cream
€ 18

….

La Crème brulèe, alla parigina, servita su padella di rame (1,3,4,9)
Parisian crème brulèe served in a copper pan
€ 16

….

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

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