


**Il Nostro Duetto di Saor con mazzancolle e scampi,  
 servito con pinoli tostati e uvetta** <sup>(1,2,8,12)</sup>  **17**

*Our "Saor" of scampi and prawns, toasted pine nuts and raisins*

**Tagliolini all'uovo con busera di scampi** <sup>(1,2,3,12)</sup>   **18**

*Tagliolini fresh pasta "alla Busera", scampi and tomato sauce*

**Bigoli di Bassano "in salsa" tradizionale veneziana** <sup>(1,4)</sup>   **14**

*Traditional Bigoli pasta, anchovy and onion sauce*

**Tradizionale fegato alla veneziana**    **23**

*Traditional "Venetian way" liver and grilled corn polenta*

**Parmigiana di melanzane classica** <sup>(7)</sup>   **15**

*Classic aubergine Parmigiana, tomato and mozzarella*

## MENU DEGUSTAZIONE

**Alla scoperta di 9 dei Nostri piatti attraverso 5 portate** **65**

*TASTING MENU*

*Discovering 9 of Our plates through a 5 courses menu*

**Con bevande incluse e abbinamento vini** **85**

*Including drinks and wine paring*





**Millefoglie tiepida di melanzane grigliate, baccalà mantecato e pomodoro fresco** (4,7)  14

*Lukewarm millefeuille, grilled aubergine, cream of cod and fresh tomato*

**Tagliere di salumi e formaggi con confetture e miele** (7,8)   16

*Traditional ham and cheese board with jam and honey*

**Flan tiepido ai funghi porcini con crema di Parmigiano Reggiano e germogli** (3,7)   14

*Warm Porcini mushroom flan with Parmesan cheese cream and sprouts*

**Polipo in terrina su gazpacho di pomodoro e peperone** (8,9)  16



*Octopus terrine on a bed of tomato and bell pepper gazpacho*

**Cous Cous con cozze, vongole, zenzero e concassè di pomodoro** (1,2,4,14)  15

*Cous Cous our way with mussels, clams, ginger and tomato concassè*

# savor


restaurant  
bar  
garden

**Gnocchi di patate, zucca spadellata, amaretti e cialda di speck croccante**   **16**

*Potato dumpling, sautéed pumpkin, amaretti biscuits and crispy smoked ham*

**Spaghetti di Gragnano al pomodoro San Marzano e basilico fresco** <sup>(1)</sup>   **13**

*Spaghetti Pasta, San Marzano tomatoes and fresh basil*

**Mezze Maniche alla marinara, straccetti di baccalà, pomodorini ciliegino ed olive taggiasche** <sup>(1,4)</sup>  **16**

*Mezze Maniche pasta "alla Marinara", codfish, cherry tomatoes and Taggia black olives*

**Ravioli al ripieno d'erbette e ragout d'anatra** <sup>(1,3,7,9)</sup> **14**

*Ravioli filled with herbs and Bolognese duck sauce*











**Vellutata di zucca servita con ricotta affumicata**   **13**

*Cream of pumpkin topped with smoked ricotta cheese*



# savor

restaurant  
bar  
garden

- Fritto misto tradizionale dell'alto Adriatico** (1,2,4,14)   **22**  
*Traditional fried Adriatic sea fish and seafood*
- Baccalà in olio cottura su crema di cannellini, erba cipollina e pomodorino confit** (4)   **22**  
*Fillet of cod, slowly cooked in EVO oil, on a bed of cannellini beans, chives and confit cherry tomato*
- Pancia di maiale croccante al profumo di rosmarino e cappuccio viola in agrodolce**   **21**  
*Crispy pork belly, with a note of rosemary, served with sweet and sour red cabbage*
- Filetto di manzo con demi glace al cioccolato fondente e contorno di verdure** (5,8,9)  **25**  
*Beef fillet, dark chocolate gravy sauce and side of vegetables*
- Filetto di tonno al sesamo, misticanza e sfere di salsa di soia** (4,6,11)   **23**  
*Tuna fillet on a sesame crust, mixed salad and spheres of soy sauce*
- Grigliata mista di pesce** (2,4,12,14)  **29**  
*Seafood and fish mixed grill*



# savor

restaurant  
bar  
garden

- Tiramisù tradizionale** (1,3,7,8)  **8**  
*Traditional Tiramisù*
- Crème brulée ai frutti di bosco** (3,7)  **8**  
*Crème brulée with wild berries*
- Zaeti e Bussolà serviti con salsa alla vaniglia** (1,3,7,8)  **8**  
*Venetian "Zaeti" and "Bussolà" biscuits served with vanilla custard*
- Soufflè al cioccolato** (1,3,7,8) **8**  
*Chocolate soufflè*
- Macedonia di frutta fresca**   **8**  
*Fresh fruit salad*



vegetariano/vegetarian



prodotti locali/local products



senza glutine/gluten-free



senza lattosio/lactose free

## ALLERGENI

### ALLERGENS

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica:

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanut and derived products
6. Soybean and derivatives
7. Milk and derivatives
8. Nuts as almonds and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphites above 10mg/kg or mg/l as SO<sub>2</sub>
13. Lupin and derivatives
14. Molluscs and derivatives