

savor

restaurant
bar
garden

ANTIPASTI – STARTERS

Carpaccio di manzo servito su letto di misticanza con maionese al tartufo ^{3,7}  **15**

Beef Carpaccio on a bed of mixed leaves with a light spicy yogurt sauce ^{3,7}

Il Nostro Duetto di Saor con mazzancolle e scampi, Servito con pinoli tostati e uvetta ^(1,2,8,12)   **17**

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

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 ^{3,7}

Cous Cous con cozze, verdure e zafferano ^{1,2,4,14}  **15**

Cous Cous our way with mussels, vegetables and saffron ^{1,2,4,14}

Parmigiana di melanzane leggera ⁷   **13**

Classic aubergine Parmigiana, tomato and mozzarella ⁷



vegetarian/vegetarian



prodotti locali/local products



senza glutine/gluten-free



senza lattosio/lactose free

savor

restaurant
bar
garden



PRIMI PIATTI – FIRST COURSES

Mezze maniche trifilate al bronzo,   Pomodoro San Marzano e basilico fresco ¹ **13**

Mezze maniche pasta, San Marzano tomato and fresh basil ¹

Gnocchi di patate con ragout bianco d'anatra   con ricotta affumicata **14**



*Potato dumplings and Bolognese duck sauce
with smoked ricotta cheese*

Linguine alle vongole di laguna e lime ^{1,4,14}   **15**

Linguine pasta with lagoon clams and a note of lime ^{1,4,14}


Crema Parmentier finita con olio al tartufo bianco    **13**


Cream Parmentier with white truffle scent


Spaghetti di Gragnano al nero di seppia ^{1,4,14}   **15**

Spaghetti pasta with cuttlefish and black ink sauce ^{1,4,14}

 vegetarian/vegetarian

 prodotti locali/local products

 senza glutine/gluten-free

 senza lattosio/lactose free


savor

restaurant
bar
garden

SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

- Filetto di Branzino ai ferri con caponatina di verdure⁴**   **22**
Grilled seabass fillet with vegetable caponata ⁴
- Fritto misto tradizionale dell'alto Adriatico** ^{1,2,4,14}   **22**
Traditional fried Adriatic sea fish and seafood ^{1,2,4,14}
- Tagliata di manzo con rucola e pomodorini**   **21**
Sliced rump steak served with rocket and cherry tomatoes
- Tradizionale fegato alla veneziana** ^{1,2,4,14}   **21**
Traditional "Venetian way" liver and grilled corn polenta
- Bocconcini di rana pescatrice** ^{1,4}  **22**
**in crosta profumata al limone e rosmarino
su crema affumicata di patate**
*Monkfish bites, on a light bread crust
with a note of rosemary and lemon with smoked potato cream ^{1,4}*

 vegetariano/vegetarian

 prodotti locali/local products

 senza glutine/gluten-free

 senza lattosio/lactose free

savor

restaurant
bar
garden

DOLCI – DESSERTS

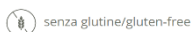
Tiramisù tradizionale fatto in Casa ^{1,3,7}  **8**
Traditional Home made Tiramisù ^{1,3,7}

Zaeti e Bussolà serviti con salsa alla vaniglia ^{1,3,7}  **8**
Venetian “Zaeti” and “Bussolà” traditional biscuits served with vanilla custard ^{1,3,7}

Panna cotta fatta in Casa con salsa ai frutti di bosco ^{1,3,7} **8**
Home made Panna cotta with wild berries sauce ^{1,3,7}

Scaglie di cioccolato fondente e Rum Agricolo **8**
Dark chocolate flakes and rhum Agricole

Macedonia di frutta fresca **8**
Fresh fruit salad



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 SO₂
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 SO₂
13. Lupin and derivatives
14. Molluscs and derivatives