


# savor



restaurant  
bar  
garden

## ANTIPASTI – STARTERS



**Carpaccio di manzo servito su letto di misticanza con salsa leggermente piccante allo yogurt** <sup>7</sup>  **15**

*Beef Carpaccio on a bed of mixed leaves with a light spicy yogurt sauce* <sup>7</sup> 

**Veli di pesce spada affumicato, agrumi e finocchietto** <sup>4</sup>   **16**

*Sliced smoked swordfish, citrus and wild fennel* <sup>4</sup>  

**Flan tiepido ai funghi porcini con crema di Parmigiano Reggiano e germogli** <sup>3,7</sup>   **14**

*Warm Porcini mushroom flan with Parmesan cheese cream and sprouts* <sup>3,7</sup>  

**Cous Cous con cozze, verdure e zafferano** <sup>1,2,4,14</sup>   **15**

*Cous Cous our way with mussels, vegetables and saffron* <sup>1,2,4,14</sup>  



vegetariano/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** <sup>1</sup>   **13**  
*Mezze maniche pasta, San Marzano tomato and fresh basil* <sup>1</sup>  
- Ravioli al ripieno d'erbetta con ragout bianco d'anatra** <sup>1,3,7,9</sup> **14**  
*Ravioli filled with herbs and Bolognese duck sauce*
- Spaghetti di Gragnano alle vongole di laguna** <sup>1,4,14</sup>   **15**  
*Spaghetti pasta with lagoon clams* <sup>1,4,14</sup>  
- Crema Parmentier finita con olio al tartufo bianco**    **13**  
*Cream Parmentier with white truffle scent*   



vegetariano/vegetarian



prodotti locali/local products



senza glutine/gluten-free



senza lattosio/lactose free


# savor


restaurant  
bar  
garden

## SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

- Filetto di Branzino al forno alla mediterranea,**  **22**  
**pomodorini, olive e capperi con patate croccanti** <sup>1,4</sup>  
*Baked seabass fillet Mediterranean style*  
*cherry tomatoes, olives and capers with crispy potatoes* <sup>1,4</sup> 
- Fritto misto tradizionale dell'alto Adriatico** <sup>1,2,4,14</sup>   **22**  
*Traditional fried Adriatic sea fish and seafood* <sup>1,2,4,14</sup>  
- Tagliata di manzo con rucola,**  
**pomodorini e scaglie di Parmigiano Reggiano**   **21**  
*Sliced rump steak served with rocket,*  
*cherry tomatoes and Parmesan cheese flakes*  
- Parmigiana di melanzane leggera** <sup>7</sup>   **13**  
*Classic aubergine Parmigiana, tomato and mozzarella* <sup>7</sup>  

 vegetariano/vegetarian

 prodotti locali/local products

 senza glutine/gluten-free

 senza lattosio/lactose free

RESTAURANT

# savor

restaurant  
bar  
garden

## DOLCI – DESSERTS

**Tiramisù tradizionale** <sup>1,3,7,8</sup>  **8**  
*Traditional Tiramisù* <sup>1,3,7,8</sup> 

**Zaeti e Bussolà serviti con salsa alla vaniglia** <sup>1,3,7,8</sup> **8**  
*Venetian “Zaeti” and “Bussolà” traditional biscuits  
served with vanilla custard* <sup>1,3,7,8</sup>

**Soufflè al cioccolato** <sup>1,3,7,8</sup> **8**  
*Chocolate soufflè* <sup>1,3,7,8</sup>

**Macedonia di frutta fresca** <sup>1,6,8</sup> **8**  
*Fresh fruit salad* <sup>1,6,8</sup>



vegetariano/vegetarian



prodotti locali/local products



senza glutine/gluten-free



senza lattosio/lactose free

# savor

restaurant  
bar  
garden

## 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