

Gentile Ospite,

nel darLe il benvenuto, desideriamo informarLa che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni del regolamento UE 1169/2011 sottoindicati. La invitiamo, pertanto, a contattare il personale di sala per ogni eventuale necessità o chiarimento in merito al dettaglio degli ingredienti utilizzati nelle varie preparazioni e nelle proposte del giorno. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come previsto dal Regolamento UE 1169/2011:

1. cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o derivati
2. crostacei e prodotti a base di crostacei
3. uova e prodotti a base di uova
4. pesce e prodotti a base di pesce
5. arachidi e prodotti a base di arachidi
6. soia e prodotti a base di soia
7. latte e prodotti derivati, incluso il lattosio
8. frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. sedano e prodotti a base di sedano
10. senape e prodotti a base di senape
11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l
13. lupini e prodotti a base di lupini
14. molluschi e prodotti a base di molluschi

Dear Guest,

We would like to welcome you and take this opportunity to inform you that all the allergens referred to in EU Regulation 1169/2011 are normally used in our kitchen, as mentioned below. You are therefore kindly invited to ask to our serving staff for any requirement or clarification about the specific ingredients used for cooking our dishes. Substances or products causing allergies or intolerances in compliance with the EU Regulation 1169/2011:

- 1. cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their derived*
- 2. crustacean and products based on crustaceans*
- 3. eggs and products based on eggs*
- 4. fish and products based on fish*
- 5. peanuts and nuts products*
- 6. soy and soy products*
- 7. milk and dairy produce, including lactose*
- 8. nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and products thereof*
- 9. celery and products based on celery*
- 10. mustard and products based on mustard*
- 11. sesame seeds and products based on sesame seeds*
- 12. sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10/mg/kg or 10/mg/l*
- 13. lupins beans and products based on them*
- 14. shellfish and products based on shellfish*



RISTORANTE
CASA SAVOIA

m e n ù

Proposte disponibili dalle ore dalle 19:00 alle 22:30
Dishes available from 7:00 pm to 10:30 pm

PREZZO COPERTO PER PERSONA
COVER CHARGE PER PERSON

€ 5,00

ANTIPASTI
STARTERS

Uovo biologico croccante su vellutata di asparagi ^(1.3.5.7.8.9.11.13) <i>Organic crispy egg with asparagus cream</i>	€ 22	
Carpaccio di seppie*, stracciatella di burrata, sorbetto all’avocado e pomodori canditi ^(7.9.14) <i>Cuttlefish carpaccio with burrata stracciatella, avocado sorbet and candied tomatoes</i>	€ 29	
Tartare di ricciola*, luppolo alla birra, mandorle e frutto della passione ^(4.8.12) <i>Amberjack tartare with beer hops, almonds and passion fruit</i>	€ 28	
Battuta di Fassona, scottellato di campo e perle di tartufo nero d’Alba ^(10.11.12) <i>Fassona beef tartare with wild herbs and Alba black truffle pearls</i>	€ 27	
Fave, pecorino e guanciale su riduzione al Brunello di Montalcino ^(7.12) <i>Broad beans, pecorino cheese and crispy guanciale on Brunello of Montalcino reduction</i>	€ 24	

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Crema di carote, cocco e cardamomo con sfoglia al caprino ^(1.3.5.7.8.13) <i>Carrot, coconut and cardamom cream soup with goat cheese puff pastry</i>	€ 21	
Linguine di Gragnano cacio e pepe, sopressata e maggiorana ^(1.7.12) <i>Gragnano linguine “cacio e pepe” with pork salami and marjoram</i>	€ 24	
Risotto Carnaroli con ortiche, gamberi* viola e lime ^(2.7) <i>Carnaroli risotto with nettles, violet prawns and lime</i>	€ 28	
Ravioli di baccalà**, crema di patate al timo, polenta croccante, limone e finocchietto ^(1.3.4.5.7.8.9.13) <i>Salt cod ravioli with thyme potato cream, crispy polenta, lemon and fennel</i>	€ 25	
Pappardella ripiena di Seirass ed erbe, crema di funghi e nepitella ^(1.3.5.7.8.9.13) <i>Stuffed pappardella with Seirass cheese and herbs, mushroom cream and nepitella</i>	€ 27	

PANE E FOCACCIA ^(1,3,5,6,8,11,13)
BREAD AND FOCACCIA ^(1,3,5,6,8,11,13)

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

Filetto di San Pietro con zucchine e i loro fiori ⁽⁴⁾ <i>John Dory fish-fillet with zucchini and zucchini flowers</i>	€ 45	
Lombo di vitello al forno, spinaci, purea di patate dolci arrosto e salsa al Barolo ^(7.9.12) <i>Roast veal loin with spinach, roasted sweet potato purée and Barolo sauce</i>	€ 38	
Petto di anatra con fagiolini, fagioli ed aceto balsamico ^(9.12) <i>Duck breast with green beans, beans and balsamic vinegar</i>	€ 33	
Sella di maialino da latte, lamponi e bietole piccanti ^(9.12) <i>Suckling pig saddle with raspberries and spicy chard</i>	€ 30	
Verdure all’agro, piselli e crema di pastinaca <i>Sweet-and-sour vegetables with peas and parsnip cream</i>	€ 26	

DOLCI
DESSERTS

Frangipane alle fragole con gelato alla vaniglia Bourbon ^(1.3.5.7.8.13) <i>Strawberry frangipane with vanilla ice cream</i>	€ 14	
Cremino di cioccolato bianco, gianduja e menta ^(7.8) <i>Creamy White chocolate with gianduja and mint</i>	€ 14	
Amarene, meringa e panna <i>Amarena cherries, meringue and cream</i>	€ 14	
Diversamente Tiramisù ^(1.3.5.7.8.13) <i>Different way of tiramisù</i>	€ 14	
Spuma di pistacchio, lamponi e sorbetto al cacao ^(1.3.5.7.8.13) <i>Pistachio foam, raspberries and cocoa sorbet</i>	€ 14	