

EX REG. CE 1169/2011

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova indicazione degli allergeni presenti come ingrediente della pietanza stessa. Gli allergeni sono evidenziati con numero di riferimento indicato tra parentesi.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) 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 (compreso lattosio)
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 sol ti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati, in ogni pietanza.

EX REG. CE 1169/2011

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

On the menu, next to the name of the dishes there is an indication of the allergens present as an ingredient in the dish itself. Allergens are highlighted with reference numbers indicated in brackets.

1. *Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelled, kamut or their hybridized strains) and derivates*
2. *Crustaceans and derivates*
3. *Eggs and derivates*
4. *Fish and derivates*
5. *Peanus and derivates*
6. *Soybeans and derivates*
7. *Milk and derivates (including lactose)*
8. *Nuts and derivates*
9. *Celery and derivates*
10. *Mustard and derivates*
11. *Sesame seeds and derivates*
12. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO₂*
13. *Lupine and products based on lupine*
14. *Molluscs and derivates on molluscs*

All the food we served is prepared in the kitchen, where different foods are processed so there may be traces of the aforementioned allergens, in any dish.





*Prodotto surgelato. Il pane servito potrebbe essere congelato all'origine.

Frozen food. The bread served could be frozen at the origin.

Savoy

MENU À LA CARTE





ANTIPASTI | *STARTERS*

Tartare di ricciola con avocado, cetriolo e centrifuga di pomodoro (4) 	17	euro
<i>Amberjack tartare with avocado, cucumber and tomato centrifuge</i> (4)		
Gamberi* alla plancia con millefoglie di melanzana e aceto balsamico (2,12) 	16	euro
<i>Grilled prawns* with aubergine millefeuille and balsamic vinegarr</i> (2,12)		
Baccalà mantecato con pane tostato alle erbe e misticanza al profumo di lime (1,2,4,7,9)	15	euro
<i>Creamed cod with toasted bread with herbs and salad flavored with lime</i> (1,2,4,7,9)		
Carpaccio di petto d'anatra arrosto con insalata di mele e pepe verde (9) 	16	euro
<i>Roasted duck breast carpaccio with apple and green pepper salad</i> (9)		
Prosciutto crudo di San Daniele con chutney di melone Cantalupo e focaccia alla pala (1)	15	euro
<i>San Daniele ham with Cantaloupe melon chutney and focaccia</i> (1)		
Strudel alle verdure estive su crema allo zafferano e chips di Parmigiano Reggiano (1,3,7,8) 	14	euro
<i>Summer vegetable strudel on saffron cream and Parmigiano Reggiano chips</i> (1,3,7,8)		

SUGGERIAMO ALLA MESCITA | *RECOMMENDED BY THE GLASS* (12)

Brut White Sancin	7	euro
Ribolla Gialla Volpe Pasini	6	euro






PRIMI | *FIRST COURSES*

Tagliolini all'uovo con scampi*, zucchine e mandorle tostate (1,2,3,9)	17	euro
<i>Egg tagliolini with scampi*, courgettes and toasted almonds</i> (1,2,3,9)		
Calamarata "Pastificio Vicidomini" con vongole, seppie e pane aromatico (1,8,9,14)	15	euro
<i>Calamarata pasta "Patificio Vicidomini" with clams, cuttlefish and aromatic bread</i> (1,8,9,14)		
Risotto Carnaroli con gamberi*, crema di friggirelli e polvere di limone biologico (2,9) 	17	euro
<i>Carnaroli risotto with prawns*, friggirelli cream and organic lemon powder</i> (2,9)		
Ravioli* di melanzane e scamorza affumicata con crema di pomodorini gialli, basilico e burrata (1,3,7) 	15	euro
<i>Aubergine and smoked scamorza ravioli* with yellow cherry tomato cream, basil and burrata</i> (1,3,7)		
Gnocchi di patate con ragù d'anatra*, fave e ricotta affumicata (1,3,7)	14	euro
<i>Potato gnocchi with duck ragout*, broad beans and smoked ricotta</i> (1,3,7)		
Crema di piselli, formaggio caprino e semi tostati (7,9)  	12	euro
<i>Peas cream, goat cheese and toasted seeds</i> (7,9)		



SUGGERIAMO ALLA MESCITA | *RECOMMENDED BY THE GLASS* (12)

Chardonnay Volpe Pasini	6	euro
Monedoro Sancin	7	euro

SECONDI | *SECOND COURSES*

Trancio di rombo gratinato al pistacchio con misticanza e salsa tartara (3,4,9) 	24	euro
<i>Turbot steak au gratin with pistachio with mixed salad and tartar sauce</i> (3,4,9)		
Tonno rosso* grigliato con spaghetti di zucchine, capperi e aceto balsamico (4,12) 	24	euro
<i>Grilled red tuna* with courgette spaghetti, capers and balsamic vinegar</i> (4,12)		
Tagliata di manzo alla plancia, verdure grigliate e olio alle erbe 	26	euro
<i>Sliced beef on the plank, grilled vegetables and herb oil</i>		
Filetto di vitello arrosto con salsa ai lamponi e timballo di patate al rosmarino (9) 	32	euro
<i>Roasted veal fillet with raspberry sauce and rosemary potato timbale</i> (9)		
Burger di melanzane e quinoa con salsa alla rapa rossa e timo (1,7,9) 	16	euro
<i>Eggplant and quinoa burger with beetroot and thyme sauce</i> (1,7,9)		


PIZZE

MARGHERITA* 	11	euro
Pomodoro, fior di latte e basilico (1,7)		
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese and basil</i> (1,7)		
COTTO*	12	euro
Fior di latte, basilico e prosciutto cotto (1,7)		
<i>Mozzarella cheese, basil and baked ham</i> (1,7)		
VEGETARIANA* 	13	euro
Pomodoro, mozzarella, zucchine e melanzane alla griglia e basilico (1,7)		
<i>Tomato sauce, mozzarella cheese, zucchini and grilled eggplant and basil</i> (1,7)		
FOCACCIA GOURMET*	13	euro
Crudo, rucola e grana (1,7)		
<i>San Daniele ham, rocket and grana cheese</i> (1,7)		

SUGGERIAMO ALLA MESCITA | *RECOMMENDED BY THE GLASS* (12)

Friulano Schioppetto	6	euro
Merlot Sancin	7	euro

DOLCI | *DESSERTS*

Tortino soffice alle fragole, crumble alle mandorle e salsa al verduzzo (1,3,7,8,12)	7	euro
<i>Soft strawberry pie, almond crumble and verduzzo sauce</i> (1,3,7,8,12)		
Crema al mascarpone, frutti di bosco e pan di Spagna croccante (1,3,7)	7	euro
<i>Mascarpone cream, berries and crunchy sponge cake</i> (1,3,7)		
Terrina allo yogurt, frutta fresca e coulis di mirtilli (7) 	7	euro
<i>Terrine with yoghurt, fresh fruit and blueberry coulis</i> (7)		
Strudel alle pesche e ricotta del Carso con salsa alla grappa (1,3,7,8,12)	7	euro
<i>Peach and Carso ricotta strudel with grappa sauce</i> (1,3,7,8,12)		
SUGGERIAMO ALLA MESCITA <i>RECOMMENDED BY THE GLASS</i> (12)		
Moscato D'Asti Prunotto	5	euro
Porto Tawny 10 anni Grahams	7	euro

 Senza glutine. Non possiamo garantire una possibile contaminazione crociata.
Gluten Free. We cannot guarantee cross contamination

 Vegano
Vegan

 Vegetariano
Vegetarian

*Prodotto surgelato
Frozen product