

Savoy

ENJOY YOUR DINNER WITH OUR TASTY PROPOSALS

ORARIO

TUTTI I GIORNI

12.30 - 14.30 & 19.30 - 22.00

OPENING HOURS

ALL DAYS

12.30 am - 2.30 pm

7.30 pm - 10.00 pm

INFO & RESERVATION

+39 040 7794730



SAVOIA EXCELSIOR PALACE
TRIESTE

STARHOTELS
COLLEZIONE

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. Chiedere al nostro personale di sala.
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. Ask our dining room staff.

ANTIPASTI STARTERS

Sashimi di tonno* con julienne di verdure marinate, ravanelli e pinoli (4,8,12)
Tuna sashimi with julienne of marinated vegetables, radishes and pine nuts* (4,8,12)
euro 18

Polpo* arrostito con purè all'ajvar, coulis al basilico e cipollotto (3,14)
Roasted octopus with ajvar purée, basil coulis and spring onion* (3,14)
euro 19

Tartare di gamberi*, salsa alle susine, mango e taralli (1,2,12)
Prawns tartare, plum and mango sauce, and taralli (1,2,12)
euro 18

Culatello con pan brioches tostato, chutney all'ananas e cipolla (1,3,7)
Culatello ham with toasted brioches, pineapple and onion chutney (1,3,7)
euro 16

Caesar salad con pollo, lattuga, scaglie di Grana, crostini e salsa all'acciuga (1,3,4,7)
Caesar salad with chicken, lettuce, Grana cheese flakes, croutons and anchovy sauce (1,3,4,7)
euro 15

Quiche vegana, salsa alla paprika dolce (1)
Vegan quiche, sweet paprika sauce (1)
euro 14

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

Brut White Sancin
euro 7
Ribolla Gialla Volpe Pasini
euro 7

PRIMI PIATTI FIRST COURSES



Risotto carnaroli con cicale di mare, zafferano ed alghe (2,7,9)
Carnaroli risotto with cicadas, saffron and seaweed (2,7,9)
euro 19

Spaghetti con vongole veraci e bottarga e limone (1,4,9,14)
Spaghetti with clams and bottarga and lemon (1,4,9,14)
euro 18

Gnocchi fatti in casa con pesce spada, pomodorini, uvetta e finocchio selvatico (1,3,4,9)
Homemade gnocchi with swordfish, cherry tomatoes, raisins and fennel (1,3,4,9)
euro 18

Fettuccine fatte in casa con ragout di maiale, burrata e olive (1,3,7,9)
Homemade fettuccine with pork ragout, burrata and olives (1,3,7,9)
euro 16

Panciotti* alle melanzane e scamorza con burro, salvia, ricotta affumicata e crumble di prosciutto (1,3,6,7)
Stuffed pasta with aubergine and scamorza cheese with butter, sage, smoked ricotta and ham crumble (1,3,6,7)
euro 15

Crema di verdure estive,  
bulgur ed emulsione alle erbe (1,9)
Cream of summer vegetables, bulgur and herbal emulsion (1,9)
euro 12

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

Sauvignon Russiz Superiore
euro 8
Monedoro Sancin
euro 8
Pinot Grigio "Grivò" Volpe Pasini
euro 7

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

Trancio di ombrina alla piastra con indivia e carote alla brace, salsa Bernese (3,4,12)
Grilled croaker pavé with endive and grilled carrots, Béarnaise sauce (3,4,12)
euro 23

Filetto di branzino all'acqua pazza con pomodorini, capperi, olive e prezzemolo (4,9,12,14)
Sea bass fillet poached in a court bouillon with cherries tomatoes, capers, olives and parsley (4,9,12,14)
euro 24

Cuberoll con melanzana arrosto alla menta, cren e demi glacé (9)
Cuberoll with roasted aubergine with mint, horseradish and demi glacé (9)
euro 28

Carrè di maialino cotta alle basse temperature con crema di carote e zenzero, glassa all'aceto balsamico e patate croccanti (7,9,12)
Pork loin cooked at low temperatures with carrot and ginger cream, balsamic vinegar glaze and crispy potatoes (7,9,12)
euro 23

Burger di verdure, zucchine alla scapece e maionese al curry (1,6)
Vegetable burger, scapece zucchini and curry mayonnaise (1,6)
euro 16

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

Friulano Schiopetto
euro 8
Merlot Sancin
euro 8
Chardonnay Jurosa Lis Neris
euro 9

DOLCI DESSERTS

Tartelletta al cacao con caramello salato, cioccolato e meringa (1,3,6,7,8)
Cocoa tartlet with salted caramel, chocolate and meringue (1,3,6,7,8)
euro 7

Millefoglie scomposta con crema diplomatica ai lamponi e salsa alla vaniglia (1,3,6,7,8)
Millefeuille decomposed with diplomatic raspberry cream and vanilla sauce (1,3,6,7,8)
euro 7

Panna cotta al limone e basilico con cremoso al cioccolato bianco e ribes (1,6,7,8)
Panna cotta with lemon and basil with creamy white chocolate and currants (1,6,7,8)
euro 7

Cheesecake alle pesche, biscotto croccante e coulis al mango (1,3,6,7,8)
Peach cheesecake, crunchy biscuit and mango coulis (1,3,6,7,8)
euro 7

Dadolata di melone, ananas e anguria con sorbetto al mandarino di Ciaculli (1,3,6,7,8)
Diced melon, pineapple and watermelon with Ciaculli mandarin sorbet (1,3,6,7,8)
euro 7

Selezione di sorbetti, mela verde, mandarino e limone (1,3,6,7,8)
Selection of sorbets, green apple, mandarin and lemon (1,3,6,7,8)
euro 7

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

Moscato D'Asti Prunotto
euro 5
Porto Tawny 10 anni Grahams
euro 7