

31.12.2019 / H 20.30 - 8.30 pm
NEW YEAR'S EVE
DINNER 2020

Benvenuto della cucina abbinato al Prosecco
Amuse-bouche and welcome Prosecco

Carpaccio di ombrina marinato al frutto
della passione, lime e chips di mais bianco
*Marinated crocker fish Carpaccio
with passion fruit, lime and white corn chips*

Gamberi arrostiti, spuma di topinambur,
verdure croccanti e salsa al ristretto di crostacei
*Roast prawns on Jerusalem artichokes,
crunchy vegetables and shellfish sauce
Sharis 2017 Felluga*

Ravioli di patate
con petali di calamaro e tartufo nero
*Potato ravioli with squid petals and black truffles
Friulano "No Name" 2017 Vigne di Zamò*

Sorbetto al mandarino, Franciacorta e cannella
*Tangerine, Franciacorta sparkling wine
sorbet with cinnamon*

Pavé di spigola cotto su lastra di sale di Pirano,
patate Duchessa, indivia brasata, salsa alle erbe
*Sea bass pave baked on Pirano salt block,
Duchess potatoes, braised endive, herbs sauce
Pinot Grigio "Gris" 2017 Lis Neris*

Torta soffice al cioccolato fondente Domori 70 %,
mousse al cioccolato al latte, lamponi e zenzero
*70% Domori black chocolate soft pie,
milk chocolate mousse, raspberries and ginger
Porto Graham's 10 anni*

Prezzo vini esclusi / Price excluding wines:

euro 110 (per persona / per person)

Prezzo vini inclusi / Wine pairings included:

euro 140 (per persona / per person)

Nel costo del menu sono compresi: coperto,
acque minerali e caffè Illy. Distillati e liquori sono esclusi
*Mineral waters, selection of assorted breads and espresso coffee
are included in the menu. Spirits and liqueurs are excluded.*





31.12.2019 / H 20.30 - 8.30 pm
**NEW YEAR'S EVE
DINNER 2020**

PER I PIÙ PICCOLI

Children menu

Prosciutto crudo di San Daniele
e mozzarelline di latte vaccino
San Daniele ham and mozzarella cheese

Gnocchi di patate con salsa
di pomodori San Marzano e basilico
*Homemade potato gnocchi,
San Marzano tomatoes and basil*

Cotoletta di vitello con patate fresche fritte
Breaded veal chop and French fries

Mousse al cioccolato e biscotto croccante
Black chocolate mousse with crispy biscuit

euro 35 (per persona / per person)
Soft drink inclusi / Soft drink included



SAVOIA EXCELSIOR PALACE
TRIESTE

STARHOTELS[®]
COLLEZIONE

Savoy Restaurant by Eataly | Savoia Excelsior Palace
Riva del Mandracchio, 4 | 34124 Trieste | Telefono +39 040 77941
savoiaexcelsior.ts@starhotels.it | starhotelscollezione.com