

CENONE DI SAN SILVESTRO

NEW YEAR'S EVE DINNER

Savoy
RESTAURANT

31.12.2024

Battuta di tonno pinna gialla con sedano croccante, pepe rosa, gel di limone e chips di patate dolce (4,6,8,9)
Yellow fin tuna tartare with crunchy celery, pink peppers, lemon gel and sweet potato chips (4,6,8,9)

Tentacoli di polpo arrosto su guacamole, cavolfiore marinato e olio al coriandolo (7,14)
Roast pan octopus on guacamole, marinated cauliflower and coriander oil (7,14)
Vino | wine: Brut Millesimato Altemasi

Risotto vialone di nano con granciporro, caperozzoli, topinambur e polvere di cedro (2,4,9,14)
Vialone risotto with spider crab, clams, Jerusalem artichoke and cedar powder (2,4,9,14)

Ravioli di burrata con ragù di scorfano e erbe aromatiche (2,4,9,14)
Burrata ravioli with red scorpionfish ragout and aromatic herbs (2,4,9,14)
Vino | wine: Sauvignon Russiz Superiore

Sorbetto al mandarino di Ciaculli e Glera (1,3,6,7,8,12)
Ciaculli tangerine sorbet and Glera wine (1,3,6,7,8,12)

Trancio di branzino al forno su spuma di patate di Godia, verdure baby sauté, salsa alla Malvasia Istriana (4,9,12)
Baked sea bass pavé on Godia potato cream, sautéed baby vegetables, Malvasia wine sauce (4,9,12)
Vino | wine: Friulano "No Name" Vigne di Zamò

Semifreddo al frutto della passione su brownie al cioccolato fondente (1,3,7,8)
Passion fruit parfait on dark chocolate brownie (1,3,7,8)
Vino | wine: Recioto Valpolicella "Corte Giara" Allegrini

MENU 7 PORTATE (acqua minerale e caffè inclusi - vini non inclusi)
7 COURSES MENU (mineral waters, coffee included wine not included)
Euro 150,00 a persona | per person

MENU 7 PORTATE (acqua minerale, caffè e vini inclusi)
7 COURSES MENU (mineral waters, coffee and wine included)
Euro 200,00 a persona | per person

CENONE DI SAN SILVESTRO

NEW YEAR'S EVE DINNER

31.12.2023

Savoy
RESTAURANT

PER I PIÙ PICCOLI

CHILDREN MENU

Prosciutto crudo di San Daniele e mozzarelline di latte vaccino (7)
San Daniele ham and mozzarella cheese (7)

Gnocchi di patate con salsa di pomodori San Marzano e basilico (1,3,9)
Homemade potato dumplings, San Marzano tomatoes and basil (1,3,9)

Cotoletta di vitello con patate fresche fritte (1,3,8)
Breaded veal chop and French fries (1,3,8)

Mousse al cioccolato e biscotto croccante (1,3,7,8)
Black chocolate mousse with crispy biscuit (1,3,7,8)

MENU 4 PORTATE (soft drinks inclusi)
4 COURSES MENU (soft drinks included)

Euro 75,00 a persona | *per person*

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


SAVOIA EXCELSIOR PALACE
TRIESTE

STARHOTELS
COLLEZIONE