

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

RESTAURANT


MENU À LA CARTE

ANTIPASTI | *STARTERS*

Vellutata di zucca con semi tostati (8,9,11)   13 euro
Pumpkin cream soup with toasted seeds (8,9,11)

Carpaccio di spigola agli agrumi, con olio Evo, lime e sale di Pirano (4)  18 euro
Sea bass Carpaccio with citrus, extra virgin Evo olive oil, lime and Piran salt (4)

Capesante arrostiti su crema di patate e porro, speck di Sauris (7,14)  19 euro
Roast pan scallops on potato and leek cream, Sauris smoked ham (7,14)

Code di gamberi*, spaghetti di verdure sauté, maionese al curry (2,3,9)  18 euro
Roast prawn tails, sautéed vegetables, curry mayonnaise* (2,3,9)

Timballo di zucca e porro, su crema di Jamar (1,3,7)  15 euro
Pumpkin and leek timbale, on Jamar cheese cream (1,3,7)

Culatta con pinza Triestina e chutney alle mele (1,3,7,8) 16 euro
Culatta raw ham with local brioche bread and apple chutney (1,3,7,8)

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

White Brut Sancin 7 euro
Pinot Bianco Villa Russiz 8 euro

PRIMI | *FIRST COURSES*

Jota, zuppa triestina a base di crauti, fagioli, patate e salsiccia di maiale (9) 13 euro
Jota cream soup, with sauerkraut, potatoes, beans and pork sausages (9)

Spaghetti alle vongole veraci e Vitovska (1,4,14) 16 euro
Spaghetti with clams and Vitovska wine (1,4,14)

Risotto carnaroli con scampi* alla busara (2,4,9,12)  20 euro
Carnaroli risotto with scampi busara style* (2,4,9,12)

Calamarata mantecata con salsiccia nostrana su crema di cime di rapa (1,7) 15 euro
Calamarata creamed with local sausage on turnip greens cream (1,7)

Gnocchi di ricotta al ragout di anatra* ed erbe del Carso (1,3,7,9) 16 euro
Ricotta's gnocchi with duck ragout and local herbs* (1,3,7,9)


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

Malvasia Sancin 7 euro
Sauvignon Villa Russiz 8 euro


SECONDI | *SECOND COURSES*

Trancio di spigola alla griglia con patate arrostiti, scarola saltata (4,9)  25 euro
Grilled sea bass fillet with roasted potatoes and sautéed escarole (4,9)

Pavé di rombo al forno, crema di topinambur e indivia brasata (4,9)  25 euro
Baked turbot pavé, Jerusalem artichoke cream and braised endive (4,9)

Tagliata di manzo con zucca arrostita, scaglie di Tabor (7,9)  28 euro
Grilled beef slices with pumpkin, Tabor cheese flakes (7,9)

Ljubljanska farcita con San Daniele e Montasio, chips di patate alla paprika (1,3,7,8) 24 euro
Ljubljanska stuffed with San Daniele ham and Montasio cheese, paprika potato chips (1,3,7,8)

Burger di ceci e quinoa con radicchio rosso e salsa allo zafferano (3,7)   20 euro
Chickpea and quinoa burger with red radicchio and saffron sauce (3,7)

Selezioni di formaggi regionali con confettura di fichi (7)  18 euro
Selections of regional cheeses with fig jam (7)

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

Friulano No Name Vigne di Zamò 8 euro
Merlot Sancin 9 euro

DOLCI | *DESSERTS*

Brownie al cioccolato fondente e arancia, gelato al fiordilatte (1,3,6,7,8) 7 euro
Dark chocolate and orange brownie, fiordilatte ice cream (1,3,6,7,8)

Tortino morbido alla frutta secca, salsa al rum e cacao (1,3,7,8,12) 7 euro
Soft dried fruitcake, rum and cocoa sauce (1,3,7,8,12)

Torta alle nocciole e cioccolato bianco con crema alle mele (1,3,6,7,8) 7 euro
Hazelnut and white chocolate cake with apple cream (1,3,6,7,8)

Crumble al cocco, crema al mandarino e miele (3,8)  7 euro
Coconut crumble, mandarin and honey cream (3,8)

Tagliata di frutta di stagione  7 euro
Sliced seasonal fruit Salad

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

Moscato Passito Kabir 7 euro
Tre Filer Cà dei Frati 7 euro