

# Savoy

RESTAURANT

## CENONE DI SAN SILVESTRO

### *NEW YEAR'S EVE DINNER*

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**

# Savoy

RESTAURANT

## CENONE DI SAN SILVESTRO *NEW YEAR'S EVE DINNER*

31.12.2024

### 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