

Savoy

RESTAURANT

MENU DI NATALE

Christmas lunch

25.12.2026

Culotta con pan brioche e spuma di Liptauer
Strudel salato con funghi e verdure
su crema di zucca violina e nocciole tostate

Culotta ham with brioche bread and Liptauer cheese espuma
Savoury mushroom and vegetable strudel
served on a pumpkin cream with toasted hazelnuts
Vino | Wine: Brut White Sancin

Risotto carnaroli con radicchio rosso tardivo, Refosco e scaglie di Jamar
Carnaroli risotto with late-season Treviso radicchio,
Refosco wine reduction and shaved Jamar cheese

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura, spuma di patate,
carciofi gratinati e il suo fondo
Slow-cooked veal cheek, potato foam, gratinated artichokes and its natural jus
Vino | Wine: Cabernet Sauvignon Villa Russiz

Tronchetto di Natale con crema alla cannella e arancia candita
Christmas yule log with cinnamon cream and candied orange peel
Vino | Wine: Moscato d'Asti Prunotto

MENU 4 PORTATE

(acqua minerale e caffè inclusi, vini non inclusi)

4 COURSES MENU

(mineral water and coffee included, wine not included)

Euro 80,00 a persona | per person

MENU 4 PORTATE CON DEGUSTAZIONE DI VINI IN ABBINAMENTO

(acqua minerale, caffè e vini inclusi)

4 COURSES MENU WITH WINE PAIRING

(mineral water, coffee and wine included)

Euro 110,00 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