



CENONE DI SAN SILVESTRO

NEW YEAR'S EVE DINNER

Savoy
RESTAURANT

31.12.2023

Tartare di gamberi con dadolata di mango, gel avocado e chips di riso venere (2)
Prawns tartare with mango, avocado jelly and rice chips (2)

Cappesante avvolte nel guanciale di Sauris, spuma di rapa rossa e porro croccante (2)
Wrapped scallops with Sauris bacon, beetroot foam and crispy leek (2)
Vino | wine: Ribolla Gialla Volpe Pasini

Ravioli ripieni di scampi con la sua bisque e polvere di limone (1,2,3,4,9)
Scampi's ravioli with crustaceans' bisque and lemon (1,2,3,4,9)

Risotto con astice e Champagne, pomodoro secco e clorofilla al prezzemolo (2,9)
Lobster and Champagne risotto with dried tomatoes, parsley chlorophyll (2,9)
Vino | wine: Sauvignon Russiz Superiore

Sorbetto alla mela verde e Franciacorta (1,3,6,7,8,12)
Apple and Franciacorta wine sorbet (1,3,6,7,8,12)

Filetto di dentice al forno con crema di topinambur, patate Duchessa e indivia brasata (4,9)
Baked red snapper on Jerusalem cream, Duchesse potatoes and braised endive (4,9)
Vino | wine: Friulano Vigne di Zamò

Mezza sfera ai tre cioccolato, glassa di lamponi, streusel di cereali e nocciole croccanti (1,3,7,8)
Three chocolate half sphere, raspberry glaze, cereal streusel and crispy hazelnut (1,3,7,8)
Vino | wine: Porto Graham 10 anni

MENU 7 PORTATE (acque minerali e caffè inclusi)
7 COURSES MENU (mineral waters and coffee included)
Euro 150,00 a persona vini non inclusi | *per person wine not included*

MENU 7 PORTATE (acque minerali, caffè inclusi e vini inclusi)
7 COURSES MENU (mineral waters, coffee included and wines included)
Euro 190,00 a persona | *per person*