



31 dicembre 2024

San Silvestro gala del nostro “Ristorante il Savoiaro”

L’Aperitivo “Chic” di Natale con specialità di terra e di mare



L’ANTIPASTO

La trilogia di mare in tre forme diverse con salsa agli agrumi di Sicilia
su sedano bianco in agrodolce e perle di melograno stuzzicato da crostini al mais



IL PRIMO PIATTO

Il riso vialone nano alla crema di rapa bianca con ribes fresco
e riduzione di aceto balsamico di Modena e germogli Shiso



IL SECONDO PIATTO DI PESCE

Il pettine di mare rosolato al burro e limone su passata di patate al fumo di abete

L’INTERMEZZO

Il cremoso fresco al cucchiaino al frutto della passione e menta candita
con croccante di mandorle



IL SECONDO PIATTO DI CARNE

Il filetto di bovino adulto cotto al sale di Maldon lardellato al rosmarino
con salsa al Barolo e spiedino di patate e porcini grigliati



IL DESSERT

La deliziosa cioccosfera al cioccolato fondente con crema di latte di mandorle
al rum frutti di bosco e pioggia di polvere d’oro
