



31 декабря 2024 года

Новогодний Гала в нашем ресторане “Il Savoiaro”

“Шик” коктейльный час в канун Нового года с закусками с моря и земли



ЗАКУСКА

Морская трилогия в трех разных вариантах с сицилийским цитрусовым соусом на кисло- сладком белом сельдерее и гранатовые жемчужины с кукурузными гренками

2,4,9,14



ПЕРВОЕ БЛЮДО

Рис Виалоне нано с кремом из белой репы и свежей смородины, заправленный бальзамическим уксусом Модены и ростками Шисо ^{7,9}



ВТОРОЕ РЫБНОЕ БЛЮДО

Королевский гребешок, подрумяненный с маслом и лимоном на картофельном пюре с еловым дымком ^{4,9,14,NG}

ИНТЕРМЕЦЦО

Сливочный сорбет с маракуйей, засахаренной мятой и миндальной крошкой ^{7,8}



ВТОРОЕ МЯСНОЕ БЛЮДО

Говяжье филе, запеченное в мальдонадской соли, сале с розмарином под винным соусом из Бароло и картофелем-гриль на шпажке с белыми грибами ^{9,NG,NL}



ДЕССЕРТ

Шар из темного шоколада с теплым миндальным молочно-ромово-ягодным кремом и дождем из золотой пыли ^{1,3,7,12}

Chef de Cuisine: Daniele Veronese – Maître: Cristiano Gallimberti – Sommelier: Giancarlo Dima