



24 декабря 2024 года

Рождественское меню нашего ресторана “il Savoiaro”

Шведский стол из сезонных овощных смесей



ЗАКУСКА НА ВАШ ВЫБОР:

Каракатица, фаршированная морепродуктами, с тонким картофелем фри, чесноком, петрушкой и желтой томатной заправкой

Соленая бриошь с кремом из маскарпоне и грецкими орехами

розетки из копченой говядины с жемчужинками бальзамического уксуса



ПЕРВОЕ БЛЮДО НА ВАШ ВЫБОР:

Рисовый жемчуг с кремом из грибов Вороночники, карпаччо из маринованного морского леща, мандаринами и свежим укропом

Равиоли Аньолотти, фаршированные мангольдом и сыром Морлакко, со сладким морковным кремом и кресс-салатным крамблом



ИНТЕРМЕДЗО

Сорбет из бурбона с ванилью и горьким какао



ВТОРОЕ БЛЮДО НА ВАШ ВЫБОР:

Обжаренный Хачи из королевских креветок, с жульеном из кабачка и имбиря на креме из картофеля и лука-шалот

Классический венецианский фаршированный каплун с каштаново тыквенным соусом и картофельными чипсами с тимьяном



ДЕСЕРТ НА ВАШ ВЫБОР:

Дегустация выдержанных сыров с джемом

Фантазия из свежих фруктов с кремом из манго

Классическое рождественское полено

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