

Abano Terme, 20 avril 2025

Le déjeuner de Pâques dans notre restaurant « Il Savoiaro »



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

La direction et le personnel vous souhaitent « Joyeuses Pâques ! »

Les conseils de notre sommelier

„Vin blancs“

Sauvignon del Collio DOC Felluga € 33,00

Pinot Grigio Ramato DOC Gaierhof € 24,00

„Vins rouges“

Merlot dei Colli Euganei DOC „Malterèn“ Sengiari € 26,00

Cabernet die Collie Euganei DOC „Girapoggio“ Zanovello € 30,00

„Bulles“

Ferrari DOC Brut € 57,00

Fior D'Arancio Spumante Dolce DOCG Borin € 29,00



MENU

L'apéritif « Chic » de Pâques avec des spécialités de la terre et de la mer

LES ENTRÉSES AU CHOIX:

Crème d'Asiago sur crumble de curcuma salé et vinaigrette aux noix

Salade d'asperges blanches à la moutarde douce
avec salade mixte et crudités de légumes et croûtons complets

LES PREMIERS COURS AU CHOIX:

Tartelette brisée au fromage squacquerone
artichauts à l'agretto et œuf poché sur crème d'oignon doux de Tropea

Riz avec des pousses de houblon sauvage, des gouttes d'ail noir et de l'huile de tomate

Gnocchi de navet rouge maison avec chou frisé à l'étuvée sur la crème zabajone

LES PLATS PRINCIPAUX AU CHOIX:

Carré d'agneau pré-salé, cuit lentement et doré à l'arôme de camomille

Morceaux de lotte enrobés de pain de maïs croustillant sur pesto de ciboulette

Plat d'accompagnement : pommes de terre au beurre fouetté et poireaux braisés

PRE-DESSERT

Sorbet à l'avocat et extrait d'ananas au Grand Marnier

BUFFET DE PÉCHÉS DE GOURMANDISE

Assiette de fruits frais de saison

« Colomba Pasquale » - gâteau avec sauces assorties

Œufs en chocolat et friandises de Pâques

Le menu peut être modifié