SAVOIA
THERMÆ & SPA HOTEL
★ ★ ★ ★

Abano Terme, 20 aprile 2025

Il Pranzo di Pasqua del nostro "Ristorante il Savoiardo"

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

La Direzione e lo Staff vi augurano Buona Pasqua!

I consigli del nostro Sommelier

„Bianchi"
Sauvignon del Collio DOC Felluga € 33,00
Pinot Grigio Ramato DOC Gaierhof € 24,00

„Rossi"
Merlot dei Colli Euganei DOC „Malterèn" Sengiari € 26,00
Cabernet die Collie Euganei DOC „Girapoggio" Zanovello € 30,00

„Bollicine"
Ferrari DOC Brut € 57,00
Fior D'Arancio Spumante Dolce DOCG Borin € 29,00

SAVOIA
THERMÆ & SPA HOTEL
★ ★ ★ ★

MENU

L'Aperitivo "Chic" di Pasqua con specialità di terra e di mare

* * * *

L'ANTIPASTO A SCELTA TRA:

Il Cremoso morbido di formaggio vaccino di Asiago
su crumble di frolla salata alla curcuma e dressing alle noci

L'Insalata di asparagi bianchi di Pernumia alla senape dolce
con misticanza, crudités di verdure e crostini integrali

* * * *

I PRIMI PIATTI A SCELTA TRA:

La Tartelletta di pasta brisee con formaggio squacquerone
carciofi in agretto e uovo poché su crema di cipolle di tropea dolce

Le Perle di riso ai bruscandoli con gocce di aglio nero e olio al pomodoro

Le Chicche home made alla rapa rossa con cavolo riccio stufato su zabajone

* * * *

I SECONDI PIATTI A SCELTA TRA:

Il Carré di agnello pre-sal cotto in cbt e rosolato al sapore di camomilla

I Bocconcini di rana pescatrice in panatura croccante al mais
su pesto di erba cipollina

Il Contorno: le patate al burro montato e porri brasati

IL PRE-DESSERT

I Dolci cristalli all'avocado e estratto di ananas al Grand Marnier

* * * *

IL BUFFET DEI PECCATI DI GOLA

La Fantasia di frutta fresca di stagione

La Colomba Pasquale con salse in abbinamento

L'Uovo al cioccolato e le Delizie di Pasqua

Il menu potrebbe subire variazioni