

Абано Терме, 20 апреля 2025

**Пасхальный обед в нашем ресторане “Il Savoiaro”**



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

**Руководство и персонал желают вам приятного дня**

**Советы нашего сомелье**

~ Белые Вина ~

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

~ Красные Вина ~

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

~ Шипучие Вина ~

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



# МЕНЮ

Пасхальный 'Шик' аперитив с морскими и сухопутными деликатесами

\* \* \* \*

## **ЗАКУСКА НА ВАШ ВЫБОР:**

Мягкий крем из коровьего сыра Азиаго на крамбле из солёного песочного теста с куркумой и ореховой заправкой

Салат из белой спаржи со сладкой горчицей с микс-салатом и овощными крудитами и гренками из цельнозерновой муки

\* \* \* \*

## **ПЕРВОЕ БЛЮДО НА ВАШ ВЫБОР:**

Тарталетка из теста «Бриз» с сыром сквавароне

Рис с побегами дикого хмеля, каплями черного чеснока и томатным маслом

Домашние ньокки из красной репы с тушеной капустой на дзабаджоне

\* \* \* \*

## **ВТОРОЕ БЛЮДО НА ВАШ ВЫБОР:**

Отборное каре ягненка, приготовленное на медленном огне, с ароматом ромашки

Кусочки морского черта в хрустящей кукурузной панировке на песто из чеснока

Гарнир: картофель со взбитым сливочным маслом и тушеным луком-пореем

## **ПРЕ-ДЕСЕРТ**

Сорбет из авокадо и ананасовый экстракт с гран-марнье

\* \* \* \*

## **ПАСХАЛЬНЫЙ БУФЕТ СЛАДОСТЕЙ И ДЕСЕРТОВ** <sup>1,3,7,8</sup>

Тарелка со свежими фруктами

Коломба Паскуале - пирог с соответствующими соусами

Шоколадное яйцо и пасхальные деликатесы

*Меню может быть изменено*