

Abano Terme, 20. April 2025

Östermittagessen in unserem Restaurant "Il Savoiaro"



Chef de Cuisine: Daniele Veronese
Maître: Cristiano Gallimberti
Sommelier: Giancarlo Dima
Head Barman: Stefano Marchioro

Die Direktion und das Personal wünschen Ihnen ein frohes Osterfest!

Ratschläge von unserem Sommelier

„Weißwein“

Sauvignon del Collio DOC Felluga € 34,00

Pinot Grigio Ramato DOC Gaierhof € 25,00

„Rotwein“

Merlot dei Colli Euganei DOC „Malterèn“ Sengiari € 27,00

Cabernet die Collie Euganei DOC „Girapoggio“ Zanovello € 31,00

„Sekt“

Ferrari DOC Brut € 60,00

Fior D'Arancio Spumante Dolce DOCG Borin € 30,00

MENU

Der „Chic“ Osteraperitif mit Spezialitäten vom Land und vom Meer

BEGRÜßUNG VORSPEISEN

Weiche Asiago-Käsecreme auf salzigen Kurkuma Streusel und Walnuss Dressing

★★★★

VORSPEISE

zur Auswahl:

Weißer Spargel Salat mit süßem Senf, gemischter Salat, Rohkost und Vollkorncroutons

Törtchen aus Brisé-Teig mit Squacquerone-Käse,
Artischocken in Agretto und pochiertem Ei auf süßer Zwiebelcreme aus Tropea

★★★★

ERSTE GÄNGE

zur Auswahl:

Reis mit wilden Hopfensprossen, schwarzen Knoblauchtropfen und Tomatenöl

Hausgemachte rote Rüben-Gnocchi mit gedünstetem Grünkohl auf Zabajone-Creme

★★★★

ZWEITE GÄNGE

zur Auswahl:

Vorgesalzenes Lammkarree, langsam gegart und gebräunt mit Kamillenaroma

Seeteufel- Stückchen in knuspriger Maispanade auf Schnittlauch-Pesto

Beilage: Kartoffeln mit geschlagener Butter und geschmorter Lauch

★★★★

VOR-DESSERT

Avocado-Sorbet und Ananasextrakt in Grand Marnier

★★★★

BUFFET MIT OSTERN „GAUMENFREUDEN“

Saison Obstteller

„Colomba Pasquale“ - Kuchen mit passenden Saucen

Schokoladeneier und Osterköstlichkeiten