



Abano Terme, 20 avril 2025

Le déjeuner de Pâques dans notre restaurant « Il Savoiardo »



Chef de Cuisine: Daniele Veronese

Maître: Cristiano Gallimberti

Sommelier: Giancarlo Dima

Head Barman: Stefano Marchioro

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

Les conseils de notre sommelier

„Vin blancs“

Sauvignon del Collio DOC Felluga € 34,00

Pinot Grigio Ramato DOC Gaierhof € 25,00

„Vins rouges“

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

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

„Bulles“

Ferrari DOC Brut € 60,00

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



MENU

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

LE BIENVENUE

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

LES ENTRÉES AU CHOIX:

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

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

LES PREMIERS COURS AU CHOIX:

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

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