

Abano Terme, 20 aprile 2025

Il Pranzo di Pasqua del nostro “Ristorante il Savoiaro”



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

La Direzione e lo Staff vi augurano Buona Pasqua!

I consigli del nostro Sommelier

„Bianchi“

Sauvignon del Collio DOC Felluga € 34,00
Pinot Grigio Ramato DOC Gaierhof € 25,00

„Rossi“

Merlot dei Colli Euganei DOC „Malterèn“ Sengiari € 27,00
Cabernet dei Colli Euganei DOC „Girapoggio“ Zanovello € 31,00

„Bollicine“

Ferrari DOC Brut € 60,00
Fior D’Arancio Spumante Dolce DOCG Borin € 30,00

MENU

L'Aperitivo "Chic" di Pasqua con specialità di terra e di mare al Bar "The Club"

L'ENTRÉE DI BENVENUTO

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

★★★★

L'ANTIPASTO A SCELTA:

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

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

★★★★

I PRIMI PIATTI A SCELTA:

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:

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