



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 dei Colli 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 ^{1,3,7,8}

Тарелка со свежими фруктами

Коломба Паскуале - пирог с соответствующими соусами

Шоколадное яйцо и пасхальные деликатесы

Меню может быть изменено