



Restaurant "Il Savoiardo"

Spezial HALLOWEEN



Die Direktion und das Team WÜnschen Ihnen einen schönen Abend!

Küchenchef: Andrea Dan
Maitre d'hôtel: Cristiano Gallimberti
Sommelier: Giancarlo Dima
Barchef: Stefano Marchioro

Abano Terme, 31. Oktober 2026

MENÜ

Kleiner Garten mit saisonalem Gemüse



WILLKOMMEN IN UNSEREM RESTAURANT „IL SAVOJARDO“

Zur Auswahl:

Doppelt panierte Brüsseler Fonduta
auf Creme von geröstetem Kürbis mit Salbei ^{1,3,7}

Nocke von cremig gerührtem Kabeljau mit Knoblauch und Schnittlauch
auf Roggenbrot-Crumble mit violetten Kartoffeln ^{1,7}



ERSTE GÄNGE

Zur Auswahl:

Risotto mit Lauchcreme, Cacio Silano und Pfeffer ^{7,9}

Gepresste Maccheroncini mit Krustentier-Ragù und Zucchiniwürfeln ^{1,3}



ZWISCHENGANG

Sorbet von Passionsfrucht und Fior di Latte ⁷



HAUPTGERICHTE

Zur Auswahl:

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Granatapfelsauce
und geschmorten Linsen mit Bacon ^{3,9}

Meeresfrüchtespieß mit Pistazien-Basilikum-Kruste
und Aubergine nach Sorrentiner Art ^{1,7,8}



DESSERT

Zur Auswahl:

Mandelbarren mit piemontesischer Maronencreme und Mascarpone ^{1,3,7,8}

Trilogie aus frischem Obst

AUSKLANG IN DER LIVING BAR

Livemusik und Tanz mit Maestro Alberto Nagy