



Restaurant "Il Savoiardo"

Spécial HALLOWEEN



La Direction et le Personnel vous souhaitent une agréable soirée !

Chef de cuisine : Andrea Dan
Maître d'hôtel : Cristiano Gallimberti
Sommelier : Giancarlo Dima
Chef barman : Stefano Marchioro

Abano Terme, le 31 octobre 2026

M E N U

Petit jardin de légumes de saison



BIENVENUE DANS NOTRE RESTAURANT « IL SAVOJARDO »

Au choix :

Fondue de Bruxelles en double panure
sur crème de courge rôtie à la sauge ^{1,3,7}

Quenelle de cabillaud émulsionné à l'ail et à la ciboulette
sur crumble de pain de seigle et pommes de terre violettes ^{1,7}



LES PREMIERS PLATS

Au choix :

Risotto à la crème de poireaux, cacio silano et poivre ^{7,9}

Maccheroncini au pressoir, ragù de crustacés et dés de courgettes ^{1,3}



L'INTERMÈDE

Sorbet au fruit de la passion et fior di latte ⁷



LES PLATS PRINCIPAUX

Au choix :

Poitrine de pintade farcie, sauce à la grenade
et lentilles mijotées au bacon ^{3,9}

Brochette de la mer en croûte de pistache et basilic
et aubergine à la sorrentine ^{1,7,8}



LE DESSERT

Au choix :

Lingot aux amandes, crème de marrons du Piémont et mascarpone ^{1,3,7,8}

Trilogie de fruits frais

APRÈS-DÎNER AU LIVING BAR

Musique live et danse avec le Maestro Alberto Nagy