



Ristorante "Il Savoiaro"

Speciale HALLOWEEN



La Direzione e Lo Staff vi augurano una piacevole serata!

Chef de Cuisine: Andrea Dan

Maitre: Cristiano Gallimberti

Sommelier: Giancarlo Dima

Head Barman: Stefano Marchioro

Abano Terme, 31 ottobre 2026

# MENU

Il Giardinetto di verdure di stagione



**IL BENVENUTO DEL NOSTRO RISTORANTE "IL SAVOIARDO"**

**A scelta tra:**

La Fonduta di Bruxelles in doppia panatura  
su crema di zucca arrostita alla salvia <sup>1,3,7</sup>

La Quenelle di merluzzo mantecato all'aglio ed erba cipollina  
con terriccio di pane di segale e patate viola <sup>1,7</sup>



**I PRIMI PIATTI**

**A scelta tra:**

Il Risotto con crema di porri cacio silano e pepe <sup>7,9</sup>

I Maccheroncini al torchio con ragù di crostacei e dadolata di zucchine <sup>1,3</sup>



**L'INTERMEZZO**

Il Sorbetto al frutto della passione e fior di latte <sup>7</sup>



**I SECONDI PIATTI**

**A scelta tra:**

Il Petto di faraona ripieno con salsa al melograno  
con lenticchie in casseruola al bacon <sup>3,9</sup>

Lo Spiedino di mare al gratin di pistacchio e basilico  
e la sua melanzana alla Sorrentina <sup>1,7,8</sup>



**IL DESSERT**

**A scelta tra:**

Il Lingotto alle mandorle con crema di marroni piemontesi e mascarpone <sup>1,3,7,8</sup>

La Trilogia di frutta fresca

**DOPOCENA IN LIVING BAR**

Serata Live & Dance con il Maestro Alberto Nagy