



Ресторан «Il Savoiaro»

ОСОБЫЙ ХЭЛЛОУИН



Дирекция и персонал желают приятного вечера!

Шеф-повар: Andrea Dan
Метрдотель: Cristiano Gallimberti
Сомелье: Giancarlo Dima
Шеф-бармен: Stefano Marchioro

Абано-Терме, 31 октября 2026 г.

МЕНЮ

Мини-сад из сезонных овощей



ПРИВЕТСТВИЕ ОТ РЕСТОРАНА «IL SAVOIR»

На выбор:

Брюссельское фондю в двойной панировке
на креме из запечённой тыквы с шалфеем ^{1,3,7}

Кнель из взбитой трески с чесноком и шнитт-луком
с крошкой ржаного хлеба и фиолетовым картофелем ^{1,7}



ПЕРВЫЕ БЛЮДА

На выбор:

Ризотто с кремом из лука-порей, сыром качо силано и перцем ^{7,9}

Маккерончини из пресса с рагу из ракообразных и кубиками цукини ^{1,3}



ИНТЕРМЕЦЦО

Сорбет из маракуйи и фьор-ди-латте ⁷



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

На выбор:

Фаршированная грудка цесарки с гранатовым соусом
и тушёной чечевицей с беконом ^{3,9}

Шашлычок из морепродуктов под корочкой из фисташек и базилика
с баклажаном по-соррентийски ^{1,7,8}



ДЕСЕРТ

На выбор:

Миндальный слиток с кремом из пьемонтских каштанов и маскарпоне ^{1,3,7,8}

Трилогия из свежих фруктов

ПОСЛЕ УЖИНА В LIVING BAR

Живая музыка и танцы с маэстро Alberto Nagy