

ANTIPASTI

18€

ANTIPASTO MISTO PIEMONTESE: (VITELLO TONNATO CON SALSIA ALL'ANTICA MANIERA, INSALATA RUSSA, ACCIUGHE DEL CANTABRICO CON BAGNETTO VERDE, TOMINO FRESCO DEL CANAVESE, ROLL DI PEPERONE E CREMA DI FORMAGGIO

€ 18,00

TARTARE DI GAMBER ROSSO, BURRATA, POMODORO ESSICCATO

18€

MACEDONIA DI AVOCADO, PERA, LIME, MELOGRANO, POLVERE D'ORO

18€

FANTASIA INVERNALE: COTECHINO SU CREMA DI LENTICCHIE, VOL AU VENT CON FONDUTA, FLAN DI TOPINAMBOUR CON CREMA DI ACCIUGA

18€

ELOGIO AI FORMAGGI DEL PIEMONTE

18€

INSALATINA DI CALAMARETTI, FINOCCHIO, LIME, PEPE DI SICHUAN

16€

VITELLO TONNATO CON SALSIA ALL'ANTICA MANIERA

PRIMI

15€

AGNOLOTTI DEL PLIN DELLA TRADIZIONE, SUGO D'ARROSTO, GRANELLA DI NOCCIOLA

18€

TAGLIOLINI "40 TUORLI", RAGU' DI VITELLO E ZAFFERANO

18€

GNOCCHI DI PATATE FATTI IN CASA, FONDUTA DI CASTELMAGNO, NOCI

18€

RISOTTO CARNAROLI, OSTRICHE, PROSECCO, CEDRO CANDITO

18€

SPRING ROLL, PATATE E PORRI, CREMA DI ZUCCA, CRUMBLE DI ANACARDI

18€

RAVIOLI DI FARAONA, BURRO DI NOCCIOLA, SCAGLIE DI CACAO 95%

SUSHI

15€

PIATTO COMPOSTO DA: URAMAKI E HOSOMAKI DI TONNO, SALMONE, VERDURA, SALSICCIA DI BRA INVOLTINO PRIMAVERA E TEMPURA DI VERDURA E GAMBERO (12 PZ)

25€

MOTO D'ACQUA:

SASHIMI E NIGIRI DI SALMONE E TONNO, URAMAKI CON GAMBERONE FRITTO, HOSOMAKI SALMONE, TONNO, TEMAKI DI TONNO E SALMONE, TEMPURA DI VERDURA E GAMBERONE (20 PZ)
SALSE: SPICY, SOIA, TERIYAKI, PONZU, SALSIA AGRODOLCE, WASABI, ZENZERO MARINATO

25€

BARCA A VELA:

TRIS DI TARTARE:

SALMONE E AVOCADO

TONNO, CIPOLLA CARAMELLATA, ZEST D'ARANCIA

GAMBERI ROSSI DI MAZZARA E BURRATINA TEMPURA DI GAMBERONI, VERDURE MISTE, INVOLTINI PRIMAVERA

SALSE: SPICY, SOIA, TERIYAKI, PONZU, WASABI, ZENZERO MARINATO

45€

YACHT:

TRIS DI TARTARE: SALMONE E AVOCADO, TONNO, CIPOLLA CARAMELLATA, ZEST D'ARANCIA, GAMBERI ROSSI DI MAZZARA E BURRATINA,
URAMAKI, HOSOMAKI DI TONNO, SALMONE, VERDURA, SALSICCIA DI BRA, NIGIRI DI TONNO, SALMONE, GAMBERI ROSSI DI MAZZARA
SALSE: SPICY, SOIA, TERIYAKI, PONZU, WASABI, ZENZERO MARINATO

SECONDI

20€

STRACOTTO DI VITELLO AL BAROLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, PATATE ALLA FIAMMA

28€

FILETTO DI VITELLO AL NATURALE, O GORGONZOLA O SENAPE, PATATE AL FORNO

22€

RICCIOLA SCOTTATA, CREMA AGLI AGRUMI, GOCCE DI MISO, INSALATA DI FRUTTA

22€

TAGLIATA DI TONNO, CIPOLLE CARAMELLATE, PURE' DI PATATE

20€

LA MIA TRIPPA

18€

GATEAUX DI VERDURE DI STAGIONE

DESSERT

6€

BUNET VECCHIO PIEMONTE

TARTE TATIN, GELATO ALLA CREMA

MONTEBIANCO

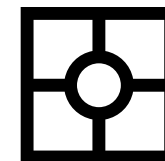
TIRAMISÙ ALLA SAVOY

ZABAIONE

MACEDONIA AI FRUTTI DI BOSCO

TARTELLETTA, CREMA PASTICCERA, FRUTTI DI BOSCO

SFERA DI CIOCCOLATO, MOUSSE AL MANGO, CIOCCOLATA CALDA



CONTESTO DEL GUSTO
Savoy
TORINO

PIAZZA SAVOIA, 6 - TORINO
TEL. 0113850840
INFO@SAVOY-TORINO.COM