

savor

restaurant
bar
garden

**Polipo arrosto su gazpacho con cetriolo
e mandorle tostate** (4,8,9,12,14) 🌱🌱 13,00 €

Roasted octopus gazpacho, cucumber, toasted almonds

**Il nostro Duetto di Saor con mazzancolle
e scampi servito con pinoli tostati ed uvetta** (1,2,4,8,12,14) 🍷🍷🍷 15,00 €

*Our "Saor" of scampi and prawns served with toasted pine nuts
and raisins*

**Flan tiepido di asparagi con crema di Parmigiano Reggiano
e germogli** (3,7) 🍷🍷 12,00 €

*Lukewarm asparagus flan with Parmesan cheese cream
and sprouts*

Tartare di manzo classica servita con i suoi condimenti 🍷 16,00 €

Classic beef tartare with seasonings

**Cous Cous di laguna con "schie", vongole
e concassè pomodoro** (1,2,4,14) 🌱🌱 13,00 €

*Cous Cous our way with lagoon shrimps, clams
and tomato concassè*

 vegetariano/vegetarian

 prodotti locali/local products

 senza glutine/gluten-free

 senza lattosio/lactose free

savor












restaurant
bar
garden

- Tagliolini all'uovo con Busera di scampi** ^(1,2,3,4,9)   **15,00 €**
Egg tagliolini pasta "alla Busera" scampi and tomato sauce
- Paccheri ai pomodorini di Sant'Erasmus e basilico** ⁽¹⁾   **12,00 €**
Paccheri Pasta with Sant'Erasmus cherry tomatoes and basil
- Bigoli di Bassano "in salsa" tradizionale Veneziana** ^(1,4,12)   **13,00 €**
Traditional Bigoli pasta anchovy and onion sauce
- Raviolo alle erbe e ragout d'anatra** ^(1,3,7,9)  **14,00 €**
Ravioli filled with herbs and bolognese duck sauce
- Vellutata di Asparagi verdi di Chioggia servita con crostini** ^(1,7,9)    **12,00 €**
Green asparagus cream served with croutons



savor

restaurant
bar
garden

- | | |
|--|----------------|
| Fritto misto tradizionale dell'alto Adriatico ^(1,2,4,14)   | 19,00 € |
| <i>Traditional fried with Adriatic sea fish and seafood</i> | |
| Turbante di branzino con finocchietto e zucchine ^(1,4)   | 18,00 € |
| <i>Seabass filet wild fennel and courgettes</i> | |
| Tradizionale fegato alla veneziana con polenta grigliata ⁽¹⁾    | 19,00 € |
| <i>Traditional "Venetian way" liver and grilled corn polenta</i> | |
| Pollo "in tecia" servito con peperoni, pomodoro e spezie   | 16,00 € |
| <i>Stewed chicken served with bell peppers, tomato and spices</i> | |
| Falafel di melanzane serviti con hummus di ceci ^(1,6,8)   | 16,00 € |
| <i>Eggplant falafel served with chickpeas hummus</i> | |

 vegetariano/vegetarian

 prodotti locali/local products

 senza glutine/gluten-free

 senza lattosio/lactose free

savor

restaurant
bar
garden

- | | |
|--|--------|
| Tiramisù tradizionale (1,3,7,8) ♡ | 8,00 € |
| <i>Traditional Tiramisù</i> | |
| Crème brûlée ai frutti di bosco (3,7) Ⓛ | 8,00 € |
| <i>Crème brûlée with wild berries</i> | |
| Zaeti e Bussolà serviti con salsa alla vaniglia (1,3,7,8) ♡ | 8,00 € |
| <i>Venetian "Zaeti" and "Bussolà" biscuits served with vanilla custard</i> | |
| Soufflè al cioccolato (1,3,7,8) | 8,00 € |
| <i>Chocolate soufflè</i> | |
| Macedonia di frutta fresca ⓁⓂ | 8,00 € |
| <i>Fresh fruit salad</i> | |

 vegetariano/vegetarian

 prodotti locali/local products

 senza glutine/gluten-free

 senza lattosio/lactose free

savor

restaurant
bar
garden

ALLERGENI

ALLERGENS

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica:

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanut and products derived
6. Soybean and derivatives
7. Milk and derivatives
8. Nuts as almonds and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds di sesamo and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10mg/kg or mg/l as SO₂
13. Lupin and derivatives
14. Molluscs and derivatives