

AUTUMN MENU

SETTE ESPRESSIONI DI PONENTE

MENU SETTE PORTATE 90

WINE PAIRING (5 ETICHETTE) 40

Un percorso di sette portate improntato sull'autenticità degli ingredienti del Ponente Ligure, interpretandoli in chiave gourmet. --- Ogni pietanza contiene almeno un elemento tipico del territorio, scelto con attenzione dallo Chef, da produttori locali che hanno fatto della loro professione una filosofia di vita. Vi invitiamo a godere di una cena conviviale, nella quale condividere i sapori, le consistenze, e i profumi genuini della nostra terra. --- Per trarre il massimo da quest'esperienza, proponiamo di lasciarvi guidare in un accostamento enologico di cinque calici, che possa attraversare il panorama vitivinicolo italiano da Nord a Sud. Lo Chef propone il percorso anche in chiave vegetariana.

*Questo menù è stato pensato esclusivamente per essere scelto da tutti i commensali a tavola.

MENU DEGUSTAZIONE

Zucca, aglio di Vessalico e castagne

1, 7, 9

Quaglia, porcini e melagrana

6, 7

Gyoza ripieni di topinambur
e battuta di ostriche

1, 7, 14

Triglia, fiore di zucca, cioccolato bianco

2, 4, 6, 7, 9, 12

Il benvenuto dello Chef

Ananas e lime

3

Soufflé e gelato

1, 3, 5, 6, 7, 12

I saluti dello Chef

LA VEGETARIANA

Porcino e toma di pecora brigasca

1, 7, 9

Lasagnetta di zucchini e menta

Gnocco di zucca mantovana ripeno
di bruss e aglio di Vessalico

7

Cannellone di peperone al BBQ e
cipolla belendina di Andora

6, 7, 8, 10, 11

1. Glutine / 2. Crostacei / 3. Uova / 4. Pesce / 5. Arachidi / 6. Soia /
7. Lattosio / 8. Frutta a guscio / 9. Sedano / 10. Senape / 11. Sesamo /
12. Diossido di zolfo >10mg/kg / 13. Lupino / 14. Molluschi / 15. Fave

SAVÒ

AUTUMN MENU

SETTE ESPRESSIONI DI PONENTE

SEVEN-COURSE MENU	90
WINE PAIRING (5 LABELS)	40

This seven-course tasting menu is rooted in the rich culinary heritage of the Ligurian Ponente, and yet brings a contemporary, gourmet twist to the table. --- We invite you to discover the outstanding local produce of the area with each dish featuring at least one local ingredient you will experience through genuine flavors and textures. The products we feature on this menu are carefully hand-picked by our Chef through partnerships with local farmers. --- To get the best out of this experience, we recommend to let yourselves be guided into a five glasses-wine paring, crossing the enological Italian frame from one end to the other. Our Chef proposes the tasting menu in vegetarian style as well.

*This menu has been conceived to be taken by all diners present at the same table.

TASTING MENU

Pumpkin, garlic from Vessalico
and chestnuts
1, 7, 9

Quail, penny bun and pomegranate
6, 7

Gyoza stuffed with Jerusalem artichoke
and oyster tartare
1, 7, 14

Red mullet, zucchini flower, white chocolate
2, 4, 6, 7, 9, 12

Chef's "welcome"

Pineapple and lime
3

Soufflé and ice cream
1, 3, 5, 6, 7, 12

Chef's "goodbye"

1. Gluten / 2. Crustaceans / 3. Eggs / 4. Fish / 5. Peanuts / 6. Soy /
7. Dairy / 8. Nuts / 9. Celery / 10. Mustard / 11. Sesame /
12. Sulfur dioxide >10mg/kg / 13. Lupine / 14. Molluscs / 15. Broad bean

VEGETARIAN TASTING

Penny bun and sheep cheese
1, 7, 9

Courgette consistencies and mint

Mantuan pumpkin stuffed with bruss
and garlic from Vessalico
1, 3, 7

BBQ bell pepper cannellone,
with tree onion from Andora
5, 6, 7

SAVÒ

AUTUMN MENU

ANTIPASTI

	€
Tuorlo d'uovo morbido, spumoso di barbabietola rossa e variazione di chinotto di Savona ^{3,7}	19
Melanzana genovese ripiena alla ligure, con mortadella di Bettella ^{1,3,7}	21
Crudo di gamberi viola di Sanremo con zabaione aspro e carote* ^{1,2,3,7,9}	28
Calamaro scottato con salsa al nero, pinoli e lattuga fermentata* ^{1,4,8,9,14}	25

PRIMI PIATTI

Tajarin di castagne con gamberi liguri e alghe ^{1,2,3,7,9,12}	25
Risotto Riserva San Massimo, radicchio di Treviso, aglio di Vessalico e caviale Kaluga* ^{4,7,12}	30
Tortelli ripieni di <i>zeraria</i> , con ristretto di cipolla belendina e prescinseua ^{1,3,7,9}	28
Spaghettoni 2.3 con estratto di peperoni arrosto, salsa leggera di acciughe cantabriche e armelline ^{1,4,7,8}	24

SECONDI PIATTI

Tonno scottato con cicoria e salsa agli agrumi* ^{4,6,7,9,12}	34
Pescato del giorno secondo lo Chef * ⁴	11€/100g
Mupa con cialda di olive taggiasche, pannocchia e humitas ripiene <i>in giancu</i> * ^{3,4,6,7,10,11}	33
Pancia di suino nero piemontese con terrina di patate quarantine, tartufo e fichi ^{6,7,9}	36

1. Glutine / 2. Crostacei / 3. Uova / 4. Pesce / 5. Arachidi / 6. Soia /
7. Lattosio / 8. Frutta a guscio / 9. Sedano / 10. Senape / 11. Sesamo /
12. Diossido di zolfo >10mg/kg / 13. Lupino / 14. Molluschi / 15. Fave

SAVÒ

AUTUMN MENU

ANTIPASTI

	€
Soft egg yolk, red beetroot foam and Savona chinotto consistencies ^{3,7}	19
Stuffed brinjan eggplant in Ligurian style, with Bettella mortadella ^{1,3,7}	21
Raw Sanremo purple prawn with sour zabaione and carrots* ^{1,2,3,7,9}	28
Seared squid with black ink, pinenut and fermented lettuce* ^{1,7,8,14}	25

PRIMI PIATTI

Chestnut tajarin with Ligurian pink prawn and seaweed* ^{1,2,3,7,9,12}	25
Risotto Riserva San Massimo with Treviso red chicory, garlic from Vessalico ^{4,7,12} and Kaluga caviar	30
Stuffed tortelli with <i>zeraria</i> , tree onion reduction and prescinseua ^{1,3,7,9}	28
Spaghettoni 2.3 with roasted bell pepper extract, light Cantabrian anchovy sauce ^{1,4,7,8} and kernels	24

SECONDI PIATTI

Seared tuna with chicory and citrus sauce* ^{4,6,7,9,12}	34
Fish of the day * ⁴	11€/100g
Imperial blackfish with Taggiasca olive waffle, corn and stuffed humitas <i>in giancu</i> * ^{3,4,6,7,10,11}	33
Piedmontese black pork belly with quarantina potato terrine, truffle and figs ^{6,7,9}	36

1. Gluten / 2. Crustaceans / 3. Eggs / 4. Fish / 5. Peanuts / 6. Soy /
7. Dairy / 8. Nuts / 9. Celery / 10. Mustard / 11. Sesame /
12. Sulfur dioxide >10mg/kg / 13. Lupine / 14. Molluscs / 15. Broad beans

SAVÒ

AUTUMN MENU

Selezione di formaggi <i>I formaggi del Boschetto</i> 7	18
DOLCI	€
1, 3, 5, 6, 7, 12 Tiramisù e gelato al caffè con grue di cacao	12
1, 3, 5, 6, 7, 8, 12 Cachi con cremoso di gianduia, gelato alla crema e babà al Moonshine	16
1, 3, 5, 6, 7, 8, 12 Spumoso di cioccolato Kayambe 72% con gelato alla nocciola e melagrana	14
1, 3, 6, 7, 8, 12 Tarte al lime e crema inglese alla violetta	12

1. Glutine / 2. Crostacei / 3. Uova / 4. Pesce / 5. Arachidi / 6. Soia /
7. Lattosio / 8. Frutta a guscio / 9. Sedano / 10. Senape / 11. Sesamo /
12. Diossido di zolfo >10mg/kg / 13. Lupino / 14. Molluschi / 15. Fave

SAVÒ

AUTUMN MENU

Cheese selection

I formaggi del Boschetto 7

18

DOLCI

€

1, 3, 5, 6, 7, 12

Tiramisù, coffee ice cream, cocoa grue

12

1, 3, 5, 6, 7, 8, 12

Persimmon with gianduia, cream ice cream and Moonshine babà

16

1, 3, 5, 6, 7, 8, 12

Kayambe 72% dark chocolate foam with hazelnut ice cream
and pomegranate

14

1, 3, 6, 7, 8, 12

Lime tarte with violet custard

12

1. Gluten / 2. Crustaceans / 3. Eggs / 4. Fish / 5. Peanuts / 6. Soy /
7. Dairy / 8. Nuts / 9. Celery / 10. Mustard / 11. Sesame /
12. Sulfur dioxide >10mg/kg / 13. Lupine / 14. Molluscs / 15. Broad bean

SAVÒ

AUTUMN MENU

Uno speciale ringraziamento ai nostri fornitori, contadini, pescatori, viticoltori, che con impegno e costanza ci accompagnano in questo percorso di sapori.

Fresco Sapore – *di Roberto Borgna*

Azienda Agricola Losno – *di Daniele Nobili*

I prodotti della Valle Merula – *di Simoncini Danila*

I formaggi del boschetto – *di Mario Aldo Lo Manto*

Il frantoio Armato – *di Aldo Armato*

Boutique del mare – *di Federico Salvaneschi*

Il mulino di Sassello 1830 – *di Diego Assandri*

Puro – *della famiglia Ferrari*

Azienda Agricola Rognone – *di Luca Rognone*

Casa Fiorini – *della famiglia Fiorini*

SAVÒ