

## PRIMAVERA

### CINQUE ESPRESSIONI DI PONENTE

MENU CINQUE PORTATE 85 €

WINE PAIRING (4 ETICHETTE) 32 €

Un percorso di cinque portate improntato sugli ingredienti del Ponente Ligure. Ogni pietanza contiene almeno un elemento del territorio, scelto dallo Chef Roberto Stella. Vi invitiamo a godere di una cena conviviale nella quale condividere i sapori, le consistenze, i profumi genuini di questa Terra. Proponiamo di lasciarvi guidare in un accostamento enologico di quattro calici espressione anche del panorama vitivinicolo italiano. Il percorso è disponibile anche in chiave vegetariana.

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

#### MENU DEGUSTAZIONE

Il benvenuto

Seppia, ceci, aglio nero di Vessalico cicorietta  
1,4,16

Ravioli del plin di brandacujun, trombette e  
ciupin<sup>1,2,3,4,7,9,16</sup>

Pescato del giorno secondo disponibilità,  
Violetto d'Albenga, caviale e Beurre Blanc<sup>3,4,7,16</sup>

Pre dessert

"BIANCO E NERO" mandorla e caffè<sup>1,3,5,7,8</sup>

#### LA VEGETARIANA

Il benvenuto

Farauovo, primizie primaverili, nocciola, tartufo  
di stagione<sup>1,3,8,9</sup>

Fusillone Benedetto Cavalieri cacio, pepi e  
cacao<sup>1,7,8,15</sup>

Millefoglie di verdura alla milanese, pan brioche  
e Prescinsua<sup>1,3,7</sup>

Pre dessert

"BIANCO E NERO" mandorla e caffè<sup>1,3,5,7,8</sup>

**SAVÒ**  
RESTAURANT

# PRIMAVERA

## CINQUE ESPRESSIONI DI PONENTE

MENU FIVE COURSES 85 €

WINE PAIRING (4 ETICHETTE) 32 €

This five-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 Roberto Stella.

To get the best out of this experience, we recommend to let yourselves be guided into a four glasses-wine pairing.

A vegetarian option is available as well.

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

### TASTING

Chef's welcome

Seppia, ceci, aglio nero di Vessalico cicoriotta  
1,4,16

Ravioli del plin di brandacujun, trombette e  
ciupin 1,2,3,4,7,9,16

Pescato del giorno secondo disponibilità,  
Violetto d'Albenga, caviale e Beurre Blanc 3,4,7,16

Pre dessert

"BIANCO E NERO" mandorla e caffè 1,3,5,7,8

### VEGETARIAN

Chef's welcome

Guinea fowl eggs, spring vegetables, hazelnut,  
seasonal truffle 1,3,8,9

Brandacujun plin ravioli with trombette squash  
and ciupin sauce 1,2,3,4,7,9,16

Breaded vegetarian diplomat, pan brioche,  
Prescinsua cheese sauce 1,3,7

Pre dessert

"BIANCO E NERO" almond and coffee 1,3,5,7,8

**SAVÒ**  
RESTAURANT

## PRIMAVERA 2025

ANTIPASTI	€
Scampo, midollo, aceto e crescione <sup>1,2,3,4,7,9,12,16</sup>	25
Capunet di mare, spuma di finocchi alla brace e alghe <sup>3,4,5,7,9,14,16</sup>	24
Farauovo, primizie primaverili, nocciola, tartufo di stagione <sup>1,3,8,9</sup>	22
Seppia, ceci, aglio nero di Vessalico cicorietta <sup>1,4,16</sup>	24
P R I M I	
Ravioli del plin di brandacujun, trombette e ciupin <sup>1,2,3,4,7,9,16</sup>	25
Spaghettoni di Gragnano, A&O, essenza di peperone, ricci e bottarga <sup>1,4,7,9,14,16</sup>	28
Risotto Carnaroli, ostrica, foie-gras e mela acida <sup>7,9,14,16</sup>	30
Fusillone Benedetto Cavalieri cacio, pepi e cacao <sup>1,7,8,15</sup>	24
S E C O N D I P I A T T I	
Calamaro ripieno, Panissa, cipollotti, biette e Bagna Freida <sup>3,4,5,7,8,16</sup>	30
Pescato del giorno secondo disponibilità, Violetto d'Albenga, caviale e Beurre Blanc <sup>3,4,7,16</sup>	34
Rombo, pollo, porro <sup>3,4,7,9,16</sup>	35
Millefoglie di verdura alla milanese, pan brioche e Prescinsua <sup>1,3,7</sup>	26

**SAVÒ**  
R E S T A U R A N T

1: Glutine/Gluten 2: Crostacei/Crustaceans 3: Uova/Eggs 4: Pesce/Fish 5: Arachidi/Peanuts 6: Soia/Soy 7: Latticini/Dairy 8: Frutta a guscio/Nuts 9: Sedano/Celery 10: Senape/Mustard 11: Sesamo/Sesame seeds 12: Diossido di zolfo/Sulfur dioxide >10mg/kg 13: Lupino/Lupine 14: Molluschi/Molluscs 15: Fave/Broad beans 16: Surgelato/Materie prime fresche abbattute in casa a -18°C – Frozen/Fresh products frozen in house at least -18°C

## DOLCI

I formaggi del Boschetto <sup>7</sup>	18
Fragole, panna, caviale e Champagne... <sup>7</sup>	14
"BIANCO E NERO" mandorla e caffè <sup>1,3,5,7,8</sup>	14
"1/3 1/3 1/3" origini del Gianduia <sup>1,3,7,8</sup>	14
Mela,gin,yuzu,cioccolato bianco cetriolo <sup>1,7</sup>	14

## DESSERTS

Cheese platter <sup>7</sup>	18
Strawberries, Cream, caviar and Champagne... <sup>7</sup>	14
"BIANCO E NERO" almond and coffee <sup>1,3,5,7,8</sup>	14
"1/3 1/3 1/3" the origins of Gianduia <sup>1,3,7,8</sup>	14
Apple,gin,yuzu, withe chocolate and cucumber <sup>1,7</sup>	14

Coperto € 4 a persona / Cover charge € 4 per person



1: Glutine/Gluten 2: Crostacei/Crustaceans 3: Uova/Eggs 4: Pesce/Fish 5: Arachidi/Peanuts 6: Soia/Soy 7: Latticini/Dairy 8: Frutta a guscio/Nuts 9: Sedano/Celery 10: Senape/Mustard 11: Sesamo/Sesame seeds 12: Diossido di zolfo/Sulfur dioxide >10mg/kg 13: Lupino/Lupine 14: Molluschi/Molluscs 15: Fave/Broad beans 16: Surgelato / Materie prime fresche abbattute a -18°C – Frozen

# SPRING 2024

STARTERS	€
Scampi, marrow, vinegar and watercress <sup>1,2,3,4,7,9,12,16</sup>	25
Sea capunet, charred fennel foam, and codium <sup>3,4,5,7,9,14,16</sup>	24
Guinea fowl eggs, spring vegetables, hazelnut, seasonal truffle <sup>1,3,8,9</sup>	22
Cuttlefish, chickpeas, black garlic from Vessalico, chicory <sup>1,4,16</sup>	24
PRIMI	
Brandacujun plin ravioli with trombette squash and ciupin sauce <sup>1,2,3,4,7,9,16</sup>	25
Gragnano spaghettono with bell pepper essence, sea urchins, and bottarga <sup>1,4,7,9,14,16</sup>	28
Risotto Carnaroli, oyster, foie-gras and sour apple <sup>7,9,14,16</sup>	30
Fusillone Benedetto Cavalieri Cacio cheese, peppers, and cocoa <sup>1,7,8,15</sup>	24
SECONDI PIATTI	
Squid stuffed with Panissa, spring onions, chard and bagna freida sauce <sup>3,4,5,7,8,16</sup>	30
Catch of the day with violetto d'Albenga, caviar and beurre blanc sauce <sup>3,4,7,16</sup>	34
Turbot fish, chicken, leek <sup>3,4,7,9,16</sup>	35
Breaded vegetarian diplomat, pan brioche, Prescinsua cheese sauce <sup>1,3,7</sup>	26



1: Glutine/Gluten 2: Crostacei/Crustaceans 3: Uova/Eggs 4: Pesce/Fish 5: Arachidi/Peanuts 6: Soia/Soy 7: Latticini/Dairy 8: Frutta a guscio/Nuts 9: Sedano/Celery 10: Senape/Mustard 11: Sesamo/Sesame seeds 12: Diossido di zolfo/Sulfur dioxide >10mg/kg 13: Lupino/Lupine 14: Molluschi/Molluscs 15: Fave/Broad beans  
\*Materie prime fresche abbattute in casa a -18°C – Fresh products frozen in house at least -18°C

**SAVŌ**  
RESTAURANT