

BENVENUTI

Qui al SAVO vi invitiamo a godere di un momento conviviale in cui condividere sapori, consistenze e profumi di questa Terra. La nostra cucina – guidata dallo chef Roberto Stella – è improntata su ingredienti genuini liguri, selezionati con cura ed interpretati sapientemente in chiave innovativa. A completare l'esperienza gastronomica, un piccolo scorcio del panorama vinicolo attuale italiano, insieme all'arte della mixology, in versione anche analcolica.

Piazza XXV Aprile, 8

Laigueglia

THE RESTAURANT

SAVO

AT WINDSOR HOTEL

ANTIPASTI

Anguria, scampo, cuore di Albenga, cocco e lime ²	- 27
L'altra guancia...Beurre blanc, carote, curcuma e miele ^{4, 7}	- 26
Uovo, uova, patata affumicata, spinacio novello ^{3, 7}	- 25
Triglia, capasanta, trombette e Sardenaira ^{4, 14}	- 26

PRIMI

Plin piemontese d'anatra, zuppetta di ciliege, foie gras e parmigiano 70 mesi + ^{1,3,7}	- 35
Mezza manica cacio, pepi, fichi e peperone crusco ^{1,7}	- 30
Spaghettoni in ciupin, cozze, mandorla, aneto ^{1, 4, 8, 14}	- 32

SECONDI

Cardoncello croccante, panperdù di belendina, erba ostrica, fondo vegetale ⁷	- 34
Trancio di pescato, salsa ceviche al curry verde, caviale, lattughino alla brace ^{2,4,7}	- 36
Lombetto d'agnello, pancetta croccante, fiore di zucca <i>mbuttonato</i> di caponata ⁷	- 37

coperto	- 4
----------------	-----

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. Ingrediente abbattuto / frozen

Pensati, creati e offerti esclusivamente per l'intero tavolo e non soggetti a modifiche. Comprensivi di coperto.

Lassa Fa

€ 140

€ 96

CINQUE PORTATE CON WINE PAIRING
ESCLUSO DI ABBINAMENTO

Il nostro percorso più eclettico, alla scoperta della filosofia culinaria del nostro Chef Roberto Stella. Cinque tappe d'autore, di grandi classici e sperimentazioni.

Riviera

CINQUE PORTATE

€ 84

Un percorso dinamico e contemporaneo legato alla cultura e tradizione liguri. Un rimando continuo tra la costa e l'entroterra, tra la purezza dell'orto e la sapidità del golfo.

Benvenuto

Carpaccio di merluzzo, gazpacho alla ligure e sedano croccante ^{4, 7, 9}

Trofie al pesto genovese, aglio nero di Vessalico, gambero rosso ^{1, 2, 8, 14}

Scaloppa di tonno glassata al chinotto, biette, pinoli e uvetta ^{4, 8}

Pre dessert

Tiramisù ^{1, 3, 7}

MENU A LA CARTE

DOLCI

Selezione di formaggi ⁷	euro 22
Ananas, cocco, yogurt e rum ^{3, 7}	euro 15
Pomodoro, fragola, vaniglia e foglie di fico ^{1, 3, 7}	euro 15
"Bianco e nero"...mandorla e caffè ^{1, 3, 7, 8}	euro 15

ARRIVEDERCI!

Una cena è fatta di ingredienti, ma soprattutto di condivisione.
Vi ringraziamo per aver scelto di trascorrere il vostro tempo insieme
a noi permettendoci di dare forma e valore alla nostra passione.

thewindsor.it

THE RESTAURANT

SAVŌ

AT WINDSOR HOTEL