

B E N V E N U T I

Qui al SAVÒ 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

SAVÒ

AT WINDSOR HOTEL

MENU Á LA CARTE

ANTIPASTI

€

- Lumache alle erbe, foie gras, latte di capra e lemongrass ^{1,7} – 27
- Lardo di seppia, aglio nero, ceci, erbette ¹⁴ – 25
- L'altra guancia..."zucca, beurre blanc e baby carote" ^{4,7} – 26

PRIMI

- Spaghettoni in estratto di peperoni arrostiti, ricci e bottarga ^{1,2,14} – 35
- Mandilli de sea, cavolfiore, blu di capra, cacao e finger lime ^{1,3,7} – 30
- Risotto Carnaroli, cime di rapa, porcini e tartufo nero ⁷ – 34

SECONDI

- Faraona alla Marengo ⁷ – 35
- Trancio di pesce, salsa vongole, puntarelle, bagnetto verde ^{4,7,14} – 36
- Animella affumicata alla milanese, crudo di scampi,
Seirass del fen e vermouth ^{1,2,3,7} – 36

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

I MENÙ DEGUSTAZIONE

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

Lassa Fà

CINQUE PORTATE CON WINE PAIRING € 1 5 0
ESCLUSO DI ABBINAMENTO € 1 0 0

Il nostro percorso più eclettico, alla scoperta della filosofia culinaria del nostro Chef Roberto Stella.

Riviera

CINQUE PORTATE € 9 0

Un percorso dinamico e contemporaneo legato alla cultura e tradizione ligure.

Benvenuto

Brandacujun ^{1,4,7}

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

Seppia scottata alla ligure ^{8,14}

Pre dessert

Tiramisù a Monterosso ^{1,3,7}

THE RESTAURANT

SAVÒ

AT WINDSOR HOTEL

DOLCI

€

Terra e radici ^{1,3,7}	- 13
Cioccolato bianco, caviale, bergamotto e yuzu ^{1,3,4,7}	- 13
“Bianco e nero”...mandorla e caffè ^{1,3,7,8}	- 13

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