

- Il Nostro Duetto di Saor con mazzancolle e scampi, Servito con pinoli tostati e uvetta** <sup>(1,2,8,12)</sup>    **17**  
*Our "Saor" of scampi and prawns, toasted pine nuts and raisins*
- Tagliolini all'uovo con busera di scampi** <sup>(1,2,3,12)</sup>   **18**  
*Tagliolini fresh pasta "alla Busera", scampi and tomato sauce*
- Bigoli di Bassano "in salsa" tradizionale veneziana** <sup>(1,4)</sup>   **14**  
*Traditional Bigoli pasta, anchovy and onion sauce*
- Tradizionale fegato alla veneziana**   **23**  
*Traditional "Venetian way" liver and grilled corn polenta*
- Parmigiana di melanzane classica** <sup>(7)</sup>   **15**  
*Classic aubergine Parmigiana, tomato and mozzarella*
- MENU DEGUSTAZIONE**  
**Alla scoperta di 9 dei Nostri piatti attraverso 5 portate** **65**  
*TASTING MENU*  
*Discovering 9 of Our plates through a 5 courses menu*
- Con bevande incluse e abbinamento vini** **85**  
*Including drinks and wine paring*

# savor

restaurant  
bar  
garden

**Millefoglie tiepida di melanzane grigliate,  
baccalà mantecato e pomodoro fresco** <sup>(7)</sup> 

*Lukewarm millefeuille, grilled aubergine, cream of cod  
and fresh tomato*

**Tagliere di salumi e formaggi  
con confetture e miele** <sup>(7,8)</sup>  


*Traditional ham and cheese board with jam and honey*

**Flan tiepido al radicchio rosso di Treviso**    
**con crema di Parmigiano Reggiano e germogli** <sup>(3,7)</sup>

*Warm Treviso red chicory flan  
with Parmesan cheese cream and sprouts*


**Polipo in terrina,  
crema di cannellini ed erba cipollina** <sup>(4)</sup> 

*Octopus terrine on a bed of tomato and bell pepper gazpacho*

**Cous Cous con cozze, vongole e zenzero** <sup>(1,2,4,14)</sup> 

*Cous Cous our way with mussels, clams and ginger*

 vegetariano/vegetarian


 prodotti locali/local products

 senza glutine/gluten-free

 senza lattosio/lactose free

# savor

restaurant  
bar  
garden

- Gnocchi di patate, radicchio tardivo di Treviso, mandorle tostate e cialda di speck croccante**  **16**  
*Potato dumpling, Treviso red chicory, toasted almonds and crispy smoked ham*
- Mezze maniche, pomodoro San Marzano e basilico fresco** <sup>(1)</sup>   **13**  
*Mezze maniche pasta, San Marzano tomatoes and fresh basil*
- Spaghetti di Gragnano al nero di seppia** <sup>(1,4)</sup>  **16**  
*Spaghetti pasta, cuttlefish and black ink sauce*
- Ravioli al ripieno d'erbette e ragout d'anatra** <sup>(1,3,7,9)</sup>  **14**  
*Ravioli filled with herbs and Bolognese duck sauce*
- Crema Parmentier al profumo di tartufo bianco**   **13**  
*Cream Parmentier with white truffle scent*
- Pizza Margherita Classica** <sup>(1,7)</sup> **15**  
*Traditional Pizza Margherita*



vegetarian/vegetarian



prodotti locali/local products



senza glutine/gluten-free





senza lattosio/lactose free

# savor

restaurant  
bar  
garden

- Fritto misto tradizionale dell'alto Adriatico** <sup>(1,2,4,14)</sup>  **22**  
*Traditional fried Adriatic sea fish and seafood*
- Bocconcini di rana pescatrice** <sup>(1,4)</sup>  **22**  
**in crosta croccante profumata al limone e rosmarino**  
*Monkfish bites, on a light bread crust  
with a note of rosemary and lemon*
- Pancia di maiale croccante al profumo di rosmarino  
e cappuccio viola in agrodolce**   **21**  
*Crispy pork belly, with a note of rosemary,  
served with sweet and sour red cabbage*
- Filetto di manzo 190g in crosta di pistacchi,  
verdure alla griglia** <sup>(5,8)</sup>   **25**  
*Beef fillet, on a light pistachios crust and side of grilled vegetables*
- Filetto di tonno al sesamo,  
misticanza e sfere di salsa di soia** <sup>(4,6,11)</sup>   **23**  
*Tuna fillet on a sesame crust, mixed salad and spheres of soy sauce*
- Costata di manzo 400g,  
patate fritte e verdure di stagione** <sup>(1)</sup>  **28**  
*Rib eye steak, fries and seasonal vegetables*

 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**  
*Traditional Tiramisù*
- Crème brûlée ai frutti di bosco** (3,7)  **8**  
*Crème brûlée with wild berries*
- Zaeti e Bussolà serviti con salsa alla vaniglia** (1,3,7,8)  **8**  
*Venetian "Zaeti" and "Bussolà" biscuits served with vanilla custard*
- Soufflè al cioccolato** (1,3,7,8) **8**  
*Chocolate soufflè*
- Macedonia di frutta fresca**   **8**  
*Fresh fruit salad*



## 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 SO<sub>2</sub>
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 derived products
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 and derivatives
12. Sulphites above 10mg/kg or mg/l as SO<sub>2</sub>
13. Lupin and derivatives
14. Molluscs and derivatives