

Notre équipe vous souhaite la bienvenue !

Savini, c'est découvrir un nouveau plaisir de manger entre tradition et évolution.

Un plaisir qui se renouvelle à chaque fois que vous savourez nos spécialités, des pâtes au pain fait maison, des recettes de poisson aux plats typiques de la Riviera, à la viande grillée.

Nous n'utilisons que des ingrédients sélectionnés avec la plus grande attention dans le respect de la saisonnalité et du territoire. Tout est fraîchement préparé, pour vous garantir une cuisine authentique et naturelle et surtout les parfums, l'harmonie et la créativité.

Nous choisissons avec attention les meilleurs ingrédients afin que vous puissiez retrouver dans vos assiettes un goût vrai et authentique.

Nous prêtons la même attention aux tartes, aux desserts et aux glaces que nous préparons chaque jour pour vous offrir le maximum de qualité, ainsi qu'à la sélection unique des bières et à la sélection soignée et ciblée des vins qui jouent un rôle important dans notre cave à vin.

Restaurateur Claudio Guerra
Chef Mirco Morri

RISTORANTE
INFINITY

MENU 

A table dans la Riviera

Un hymne à la mer !

Des recettes typiques traduites dans des plats légendaires que vous pouvez savourer à chaque fois que vous revenez dans la Riviera

Entrées

Petit Calamars (*)

salade de fenouil et tomates cerises raisinées

"Tagliolino" aux fruits de mer (*)

fruits de mer décortiqués et tomates pendolini

Le fritures (*)

mélange de poisson avec sauce teriyaki

Pre dessert

Meringue

crémeux pistache et framboise

Petit pâtisserie

Menu dégustation 48,00



4 VERRES

Dégustation de 4 verres de vin assortis aux plats

18,00

Disponible pour le menu dégustation et le menu à la carte



ENTRÉES

Huître	par pièces 5,00
Grande assiette de poisson crues (*) huître, langoustines, crevettes, sériole et thon	27,00
Calamars (*) avec salade de fenouil et tomates cerises raisinées	20,00
Salade de fruits de mer (*) sépia, poulpe, crevette aux légumes acidulés et gelée de citron	18,00
Ma Romagna Jambon cru, squacquerone et figues caramélisées avec piadina	18,00

PÂTES

"Tagliolino" aux fruits de mer (*) fruits de mer décortiqués et tomates pendolini	16,00
Molfetti (*) avec fromage cacio et poivre avec carpaccio de crevettes rouges	18,00
Agnolotti (*) paniers de langoustines et épinards frais	18,00
Tagliatella (*) avec sauce à la viande "Romagnolo"	14,00

PLAT

Bar (*) courgettes cuites et crues et sa sauce	22
Le friture (*) mélange de poisson avec sauce teriyaki	20
Crevettes et calamars (*) brochettes grillées avec salade composée	18
Poisson du jour cuit au four et servi en salle à manger avec légumes et pommes de terre	par hg 8/10
Le filet de Scottona "Romagnola" grillé avec des pommes de terre au four	24

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre au four	6
Légumes rôtis	6
Salade mixte	5
Frites	6
Légumes crus	8

DESSERT

Meringue crémeux pistache et framboise	7
Cantarella aux pêches et crème vanille	7
Glace du jour avec céréales et sauces d'accompagnement	7
Fruits frais tranchés	7
Dégustation de fromages avec confitures	10

Service 3,5

Le service comprend : du pain artisanal, un plat de bienvenue et des petites viennoiseries de notre production



Les clients sont priés de nous aviser de toute intolérance ou toute allergie alimentaire au moment de la commande. Pendant la préparation de nos plats, nous ne pouvons pas exclure une éventuelle contamination croisée.

Par conséquent nos produits peuvent contenir des substances allergènes aux termes du Règlement (UE) n.1169/2011

Pour satisfaire à nos exigences de marché, les plats marqués d'un (*) sont préparés à partir de matières premières congelées ou surgelées à l'origine. Quelques produits ont été achetés frais et soumis au refroidissement rapide à -18°C, après préparation, pour en maintenir les caractéristiques nutritionnelles pendant la conservation, tout en suivant les procédures du plan d'autocontrôle.