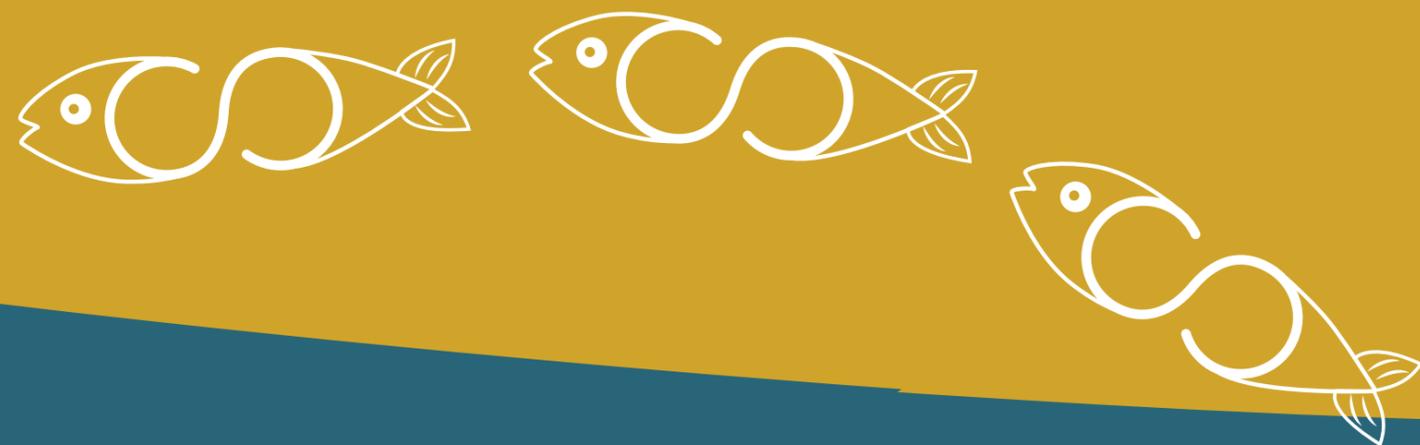


SAVINI
al mare

Menù



Von 12.00 Uhr bis 15.30 Uhr

Piadina

IGEA Roastbeef, Mayonnaise, Gemischter Salat, Kirschtomaten	9,5
CIAO MARE Parmaschinken 24 Monate gereift	8
ROMAGNA MIA Parmaschinken, Squacquerone-Käse aus der Romagna, Rucola	9,5
IL LISCIO Gekochter Schinken, Pecorino aus der Romagna Käse	8
SIMPATIA Squacquerone-Käse aus der Romagna, Rucola	7
GRATINATA Gratinierte Tomaten, gratinierte Zucchini, Squacquerone von Romagna Käse	8
L'ADRIATICA Marinierte Sardinen, Squacquerone Käse, Gemischter Salat, Zwiebeln	9,5
GOLOSA Piadina mit Nutella	4,5

Römische Pinsa 35 cm

FORNARINA bianca	6,5
REGINA Tomate, Mozzarella Käse, Basilikum	10
BOLOGNA Mortadella, Burrata Käse, Pistazien	12,5
LUVACIONA Rohere Parmaschinken 30 Monate gereift, Stacciatella Käse, getrocknete Tomate	12,5
GENOVESE Mozzarella Käse, gelbe und rote Kirschtomaten, Basilikumpesto und Pinienkerne	12,5
CAMPAGNOLA Mozzarella Käse, gratinierte Tomaten, gratinierte Zucchini	10

Salat serviert mit Piadina

NIZZARDA Thunfischfilet, gemischter Salat, Mais, Oliven, Kirschtomaten, Karotten, Eier	12,5
MEDITERRANEA Büffelmozzarella, Kirschtomaten, gemischter Salat, Fenchel, Gurken	10
TROPICALE Gedämpfte Garnelen, Pfirsich, gemischter Salat, Fenchel	12,5
CESAR SALAD frisches Obst, griechischer Joghurt, Nüsse, gemischter Salat, knackiges Gemüse	12,5
FRUIT SALAD Spinat, Birnen, Parmigiano Reggiano Käse Flocken, Walnüsse, Kürbiskerne	10

Frischer Sommer serviert mit Piadina

SOLE MIO Büffelmozzarella, Kirschtomaten „Caprese“-Oregano	11
SBURON 24 Monate gereifter Parmaschinken, Büffelmozzarella	12,5
CUNTADOIN 24 Monate gereifter Parmaschinken, Melone	11

Aus den Infinity Restaurant Küche

Von 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Vorspeisen

Thunfisch-tartar, Aioli Sauce, Avocado und Rote Früchte (*)	18
Roastbeef Carpaccio mit gemisctem Salat, Flockenkäse, Joghurtsauce und Salz	18
Knuspringer Brotcrouton mit Kirschtomaten, Burrata Käse und Sardellen	18

Erster Gang

Hausgemachte Tagliolini mit „geschälten“ Meeresfrüchten (*)	18
Hausgemachte Strozzapreti Nudeln mit Venusmuscheln und Petersilienöl	16
Tagliatelle mit Rinderragout alla Romagnola	14
Penne, Nudeln mit 2 Tomaten, Kirschtomaten und Datterinmotomaten, Frischem Basilikum	12

Zweiter Gang serviert mit Piadina

Gebratener aus Calamari Fish und Garlenen und knackigem Gemüse (*)	18
Calamari und Garnelen Spieße (4 Stück) (*)	18
Rindfleisch auf Gemischtem Salat und Parmesan	18
Schnitzel und Kartoffeln frittiert	14

Beilagen

Gemischter Salat	6
Pommes frites	6
Überbacknes Gemüse Tomaten und Zucchini	6

Unser handwerklich Hergestelltes Eis

Wählen Sie aus den folgenden Eissorten:

Pistazie	
Mascarpone	
Schokolade	
Milchcreme	
Zitronensorbet	
Eisbecher	kugeln 1,5
Frisches Obst im Becher des Tages (Obstsalat)	5
Savini Eisbecher mit Kaffee	5

Nachtisch des Tages

von unserer Konditorin Martina 7

Obst

Geschnittenes frisches Obst 7
Wassermelone, Melone, Ananas, Erdbeeren

Service 1,5

Wir informieren unsere Kunden, dass jede Abweichung von den Gerichten auf der Speisekarte einen Aufpreis von 1,50 bis 3,00 Euro mit sich bringt.

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit, damit wir falls möglich Gerichte ohne die entsprechenden Allergene servieren können. Bei der Zubereitung in der Küche können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden. Gemäß EU-Verordnung 1169/2011 informieren wir Sie hiermit, dass unsere Speisen die darin aufgeführten Allergene enthalten können.

Aufgrund eines schwankenden Marktangebots werden die mit (*) gekennzeichneten Gerichte mit an der Quelle tiefgekühlten oder tiefgefrorenen Erzeugnissen zubereitet. Einige davon werden - unter Befolgung der geltenden Vorschriften zur Eigenkontrolle - von uns frisch erworben und nach Zubereitung auf eine Temperatur von -18°C schockgefroren, wodurch die Nährwertigenschaften unbeeinträchtigt erhalten bleiben.

