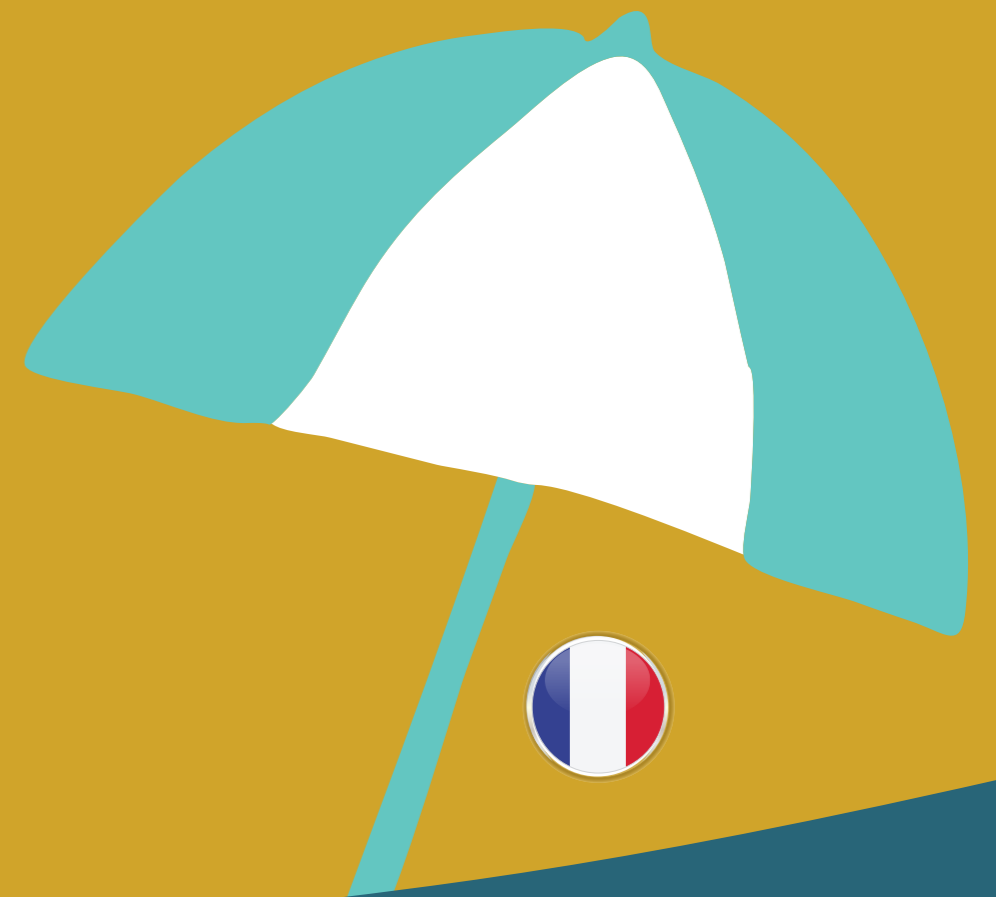


∞
SAVINI
al mare

Menù



De 12h00 à 15h30

Piadine

IGEA Roastbeef, mayonnaise, salade composée, tomates cerises	9,5
CIAO MARE Jambon de Parme affiné 24 mois	8
ROMAGNA MIA Jambon de Parme, fromage squacquerone de Romagne, roquette	9,5
IL LISCIO Jambon cuit, fromage Pecorino de Romagne	8
SIMPATIA fromage squacquerone de Romagne, roquette	7
GRATINATA Tomates gratinées, courgettes gratinées, fromage Squacquerone de Romagne	8
L'ADRIATICA Sardines marinées, squacquerone fromage, salade composée, oignon	9,5
GOLOSA piadina avec Nutella	4,5

Pinsa Romana 35 cm

FORNARINA bianca	6,5
REGINA Tomate, mozzarella, basilic	10
BOLOGNA Mortadella, fromage burrata, pistaches	12,5
LUVACIONA Jambon cru de Parme30 moise, stacciatella, tomates séchées	12,5
GENOVESE Mozzarella, tomates cerises jaunes et rouges, pesto de basilic et pinoli	12,5
CAMPAGNOLA Mozzarella, tomates gratinées, courgettes gratinées	10

Salades servis avec piadina

NIZZARDA Filet de thon, salade mixte, maïs, olives, tomates cerises, carottes, oeufs	12,5
MEDITERRANEA Mozzarella de bufflonne, tomates cerises, salade mixte, fenouil, concombres	10
TROPICALE Crevettes vapeur, pêche, salade mixte, fenouil	12,5
CESAR SALAD Poulet, parmesan, bacon, salade mixte, légumes croquants	12,5
FRUIT SALAD Épinards, poires, flacons de fromage Parmigiano Reggiano, noix, graines de courge	10

Été Frais servis avec piadina

SOLE MIO Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, "caprese" oregano	11
SBURON Parma ham aged 24 months, buffalo mozzarella	12,5
CUNTADOIN Parma ham, melon	11

De la cuisine du Restaurant Infinity

De 12h00 à 14h00

Entrées

Tartare de thon, sauce aioli, avocat et fruits rouges (*)	18
Roastbeef carpaccio avec salade mixte, flacons de fromage, sauce au yaourt et sel	18
Croûton de pain croustillant aux tomates cerises, fromage burrata et anchois	18

Pâtes

Tagliolini maison aux fruits de mer "écalés" (*)	18
Strozzapreti "pâtes fraîches aux palourdes et à l'huile de persil	16
Tagliatelles au ragoût de bœuf en Romagnole (*)	14
Penne, pâtes aux 2 tomates, cerises et datterino, basilic frais	12

Plat servis avec piadina

Le frit de calamars et crevettes et légumes croquants (*)	18
Brochettes de calamars et crevettes (4 pz) (*)	18
Boef tranché avec salade mixte et parmesan	18
Escalope et pommes de terre frites	14

Accompagnements

Salade mixte	6
Frites	6
Gratin de légumes, tomates et courgettes	6

Nos Glaces Artisanales

Choisissez parmi les saveurs suivantes:

Pistache	
Mascarpone	
Chocolat	
Crème de lait	
Sorbet au citron	
Coupe de glace	boule 1,5
Coupe de fruits frais du jour (salade de fruits)	5
Tasse glacée Savini avec café	5

Dessert du jour

de notre pâtissière Martina 7

Fruit

Fruits frais tranchés 7
Pastèque, melon, ananas, fraises

Service 1,5

Nous informons nos clients que toute variation des plats du menu entraînera un supplément de 1,50 à 3,00 euros.

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.

