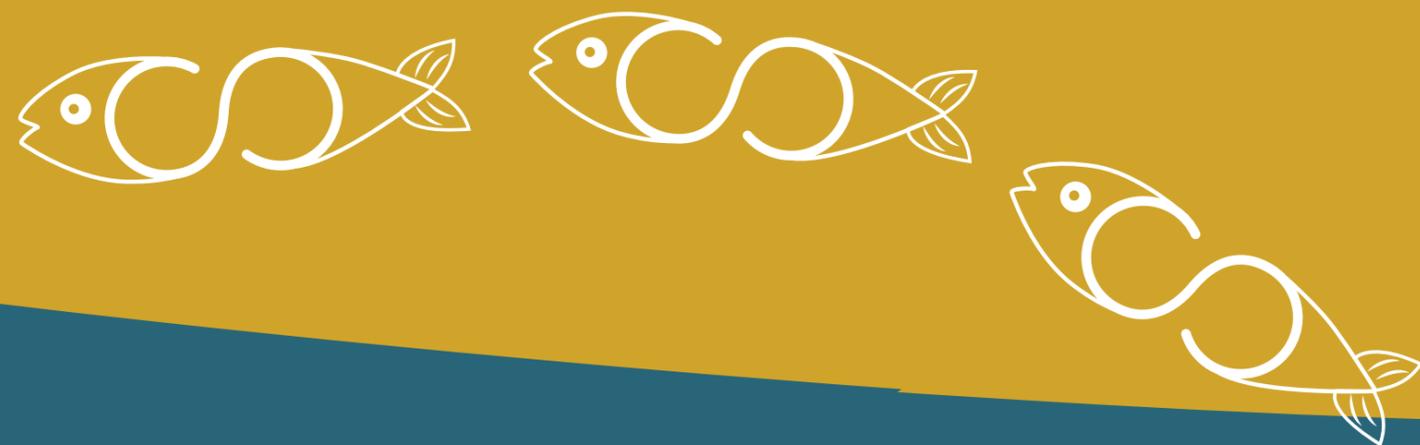


∞
SAVINI
al mare

Menù



Dalle ore 12.00 alle ore 15.30

Piadine

IGEA Roast-beef, maionese, misticanza, pomodorini	9,5
CIAO MARE Prosciutto crudo di parma 24 mesi	8
ROMAGNA MIA Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, squacquerone di Romagna, rucola di campo	9,5
IL LISCIO Prosciutto cotto, formaggio pecorino di Romagna	8
SIMPATIA Squacquerone di Romagna, rucola di campo	7
GRATINATA Pomodori gratinati, zucchine gratinate, Squacquerone di Romagna	8
L'ADRIATICA Sardoncini marinati, Misticanza, cipolla bianca di Santarcangelo di Romagna	9,5
GOLOSA piadina con Nutella	4,5

Pinsa Romana 35 cm

FORNARINA bianca	6,5
REGINA Mozzarella fior di latte, pomodoro, basilico	10
BOLOGNA Base bianca, "fuori cottura" Mortadella bologna, burrata, pistacchi	12,5
LUVACIONA Base bianca "fuori cottura" Crudo di parma 24 mesi, misticanza, burrata	12,5
GENOVESE Mozzarella fiordilatte, pomodorini datterini gialli e rossi, pesto di basilico, pinoli	12,5
CAMPAGNOLA Mozzarella fior di latte, pomodori gratinati, zucchine gratinate	10

Insalate servite con piadina

NIZZARDA Filetto di tonno, misticanza, mais, olive taggiasche, pomodorini, carote, uova	12,5
MEDITERRANEA Mozzarella di bufala, pomodorini, misticanza, finocchio, cetrioli	10
TROPICALE Mazzancolle al vapore, pesca, misticanza, finocchio	12,5
CESAR SALAD Petto di pollo, scaglie di Parmigiano Reggiano, Pancetta scottata, misticanza, crostini	12,5
FRUIT SALAD Spinacini, pere, scaglie di Parmigiano Reggiano, noci, semi zucca	10

Fresco Estivo serviti con piadina

SOLE MIO Mozzarella di Bufala, pomodorini, origano "caprese"	11
SBURON Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, mozzarella di Bufala	12,5
CUNTADOIN Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, melone	11

Dalla cucina del Ristorante Infinity

Dalle ore 12.00 alle ore 14.00

Antipasti

Tartare di tonno, salsa aioli, avocado e frutti rossi (*)	18
Carpaccio di Roast-beef con misticanza, scaglie di scoparolo, salsa yogurt e sale Maldon	18
Crostone di pane croccante con pomodorini, burrata e alice del Cantabrico	18

Primi

Tagliolini ai frutti di mare dell'Adriatico sgusciati (*)	18
Strozzapreti casarecci con vongoline e olio al prezzemolo	16
Tagliatelle casarecce al classico al Ragù Romagnolo	14
Penne ai 2 pomodorini datterino, ciliegino e basilico Fresco	12

Secondi serviti con piadina

"Il fritto" Calamari e gamberi e verdure croccanti (*)	18
Spiedini di calamari, gamberi (4 pz) (*)	18
Tagliata di Manzo su letto di misticanza e grana	18
Cotoletta e patatine fritte	14

Contorni

Insalata mista	6
Patatine fritte	6
Verdure gratinate pomodori e zucchine	6

Il nostro Gelato Artigianale

Scegli tra i seguenti gusti:

Pistacchio	
Mascarpone	
Cioccolato	
Fiordilatte	
Sorbetto limone	
Coppa liscia	a pallina 1,5
Coppa di frutta fresca del giorno (macedonia)	5
Coppa ghiacciata Savini con Caffè	5

Dolce del giorno

della nostra pasticceria Martina 7

Frutta

Tagliata di frutta fresca
Cocomero, melone, ananas, fragole 7

Coperto 1,5

Si informa la gentile clientela che ogni variazione ai piatti presenti nel menù comporterà un supplemento da Euro 1,50 a Euro 3,00

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Per venire incontro alle nostre esigenze di mercato, i piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Alcuni prodotti sono stati acquistati freschi e abbattuti a -18°C da noi dopo la preparazione per mantenere inalterate le proprietà nutritive durante la conservazione, seguendo le procedure del piano di autocontrollo.

