



## **Benvenuti al ristorante Saur!**

Da sempre impegnati sul tema dell'ecosostenibilità cerchiamo ogni giorno di eliminare il più possibile l'utilizzo di plastiche usa e getta e di materie prime che per arrivare al tavolo devono affrontare viaggi intercontinentali contribuendo all'inquinamento del pianeta. Per questo ci affidiamo a piccoli produttori locali e quando è possibile all'utilizzo delle verdure del nostro orto.

Anche per quel che riguarda l'acqua, abbiamo preso la scelta di eliminare le bottiglie per ridurre lo spreco inutile, il trasporto su gomma e il consumo di energia servendo ai nostri clienti l'acqua della nostra rete idrica erogata da un impianto di microfiltrazione conforme al DLGS n 31/2001 e n 181/2003.

### **Aperitivi:**

**Calice di Franciacorta docg 8€**

**Calice di Champagne 13€**

**Acqua 2,50€**

**Caffe 2€**

**Coperto 3€**

## **MENU DEGUSTAZIONE 7 PORTATE**

( Studiato per chi vuole conoscere a 360° il Saur)

60,00 €

Aggiunta della lingua croccante, porro e la nostra salsa verde

7€

Degustazione 7 vini in abbinamento 45€

## **MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO 5 PORTATE**

(Per lasciarsi sorprendere da quello che il mondo vegetale può offrire)

50,00 €

Aggiunta della lingua croccante, porro e la nostra salsa verde

7€

Degustazione 5 vini in abbinamento 35€

**I menu sono serviti uguali per l'intero tavolo**

## **MENU DEGUSTAZIONE RIDOTTO**

Battuta di manzo con melanzane, noci e portulaca;

Tortelli di coniglio alla cacciatora e peperone;

Faraona, friggitelli e limone;

Gelato al caprino, pistacchio e miele.

45,00 €

Aggiunta della lingua croccante, porro e la nostra salsa verde

7€

Degustazione 4 vini in abbinamento 28€

**I menu sono serviti uguali per l'intero tavolo**



## ANTIPASTI

Insalata di farro e verdure estive

15€

Lingua croccante, porro e la nostra salsa verde

15 €

Battuta di manzo con melanzane, noci e portulaca;

15 €

Agone del lago d'Iseo, anguria e limone

16 €

## PRIMI

Tortelli di coniglio alla cacciatora e peperone

16€

Risotto ai ricci di mare, sommacco e prugna

19€

Tagliolini all'uovo con zucchine, aglio confit e cagliata alle  
foglie di fico

16 €



## SECONDI

Salmerino, pesca e nocciole  
23 €

Faraona, friggitelli e limone  
21 €

Piccione alla brace e pomodorini  
29 €

## FORMAGGI

3 pezzi 8 €      6 pezzi 12 €

## DOLCI

Gelato al caprino, pistacchio e miele  
9 €

Pan di Spagna al caffè, pesto alla menta e tè nero  
9 €

Gelato alla ruta, cioccolato bianco e mandorle  
9 €