



MENU DEGUSTAZIONE

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

Tartelletta, patè di fegatini, melograno e erbe spontanee;

Finocchio, radice amara di Soncino e limone;

Tagliolini ai grani antichi, topinambur, cedro e cacao ;

Tortelli di manzo, gambero rosso, il suo brodo e ribes;

Luccio, cavolo romanesco, lumache e consommé di pollo;

Cervo affumicato, radicchio e vino rosso;

Arancia e cioccolato: sorbetto, churro e zeppola

50,00 €

Aggiunta della lingua croccante, porro e la nostra salsa verde 5 €

I menu sono serviti per l'intero tavolo.

ANTIPASTI

Finocchio, radice amara di Soncino e limone
13 €

Lingua croccante, porro e la nostra salsa verde
13 €

Tartelletta, patè di fegatini, melograno e erbe spontanee
13 €

PRIMI

Tagliolini ai grani antichi, topinambur, cedro e cacao
14€

Risotto con salmerino, cime di rapa e carcadè
14€

Tortelli di manzo, gambero rosso, il suo brodo e ribes
18 €

SECONDI

Luccio, cavolo romanesco, lumache e consommé di pollo
21 €

Cervo affumicato, radicchio e vino rosso
23 €

DESSERT

Arancia e cioccolato: sorbetto, churro e zeppola
8 €

Tartelletta agli agrumi e torrone