



## MENU DEGUSTAZIONE

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

Fagioli borlotti in cocchio, nocciole e prugna;

Panino al vapore, carpaccio e mantecato di storione, bietole;

Tortelli con cipolle di rovato, mandorle e spinaci;

Tagliolini ai grani antichi, lumache e gremolada;

Anguilla, porcini e rapa rossa;

Agnello in due cotture con friggitelli, peperoncino, olive e capperi;

Gelato al marsala, spuma di fegatini e mosto cotto

55,00 €

Aggiunta della lingua croccante, porro e la nostra salsa verde 6 €

I menu sono serviti per l'intero tavolo.



## MENU DEGUSTAZIONE RIDOTTO

( Studiato con piatti dal gusto più confortevole)

Battuta di manzo, salsa tonnata, acciughe e fagiolini;

Risotto con finferli, salva cremasco e salvia-ananas;

Reale di manzo con friggirelli, peperoncino, olive e capperi;

Gelato al pane, yogurt e confettura di ribes

40,00 €

Aggiunta della lingua croccante, porro e la nostra salsa verde 6 €

I menu sono serviti per l'intero tavolo.



## ANTIPASTI

Fagioli borlotti in coccio, nocciole e prugna 14 €

Lingua croccante, porro e la nostra salsa verde 14 €

Panino al vapore, bietole, carpaccio e mantecato di storione 15€

Battuta di manzo, salsa tonnata, acciughe e fagiolini 14€

## PRIMI

Tagliolini ai grani antichi, lumache e gremolada 16€

Risotto con finferli, salva cremasco e salvia-ananas 16€

Tortelli con cipolle di Rovato, mandorle e spinaci 16€



## SECONDI

Anguilla, porcini e rapa rossa 25€

Maialino, cavolfiore e kiwi giallo 20€

Agnello in due cotture con friggitelli, peperoncino, olive e capperi  
23€

## FORMAGGI

3 pezzi 8 €

6 pezzi 12 €

## DOLCI

Pesca, croccante al caramello salato e verbena 8€

Gelato al marsala, spuma di fegatini e mosto cotto 8€

Gelato al pane, yogurt e confettura di ribes 8€

Coperto 3€