



"Il tuffatore, 2005" opera realizzata
da Gillo Dorfles per il Savoy Hotel & SPA

TRE OLIVI
PAESTUM

MY SIGNATURE

Cotto e crudo di frutta e verdure

Scampi crudi con cuore di carciofo e stracciata di bufala

Pane & "quaccosa"

Raviolo caprese in salsa di pomodorini corbarini e basilico

Eliche cacio e pepe con ricci di mare

Triglia di Licosa e la sua zuppetta

Piccione con salsa di fegato grasso d'oca, carpaccio di fichi bianchi e alici di menaica

Fragole, yogurt e piselli

Il Tuffatore

Soufflé al cioccolato con gelato ai fichi secchi, salsa al cioccolato e liquore di finger lime

180 per persona

Selezione di formaggi 22 per persona

Indicazioni per la scelta à la carte
2 portate a scelta 120

PAESTUM TALE

Cotto e crudo di frutta e verdure

Carpaccio di ricciola con guancia di bufalo salmistrata e bergamotto

Pane & "quaccosa"

Bottoni di borragine con lumache di terra e salsa al Fiano

Pasta e patate con astice blu

Pescato del giorno cotto alla brace con verdure primaverili

Petto di pollo ruspante con parmigiana di carciofi e salsa all'uovo

Pomodoro, ricotta e basilico

Bufalo e vigna

160 per persona

Selezione di formaggi 22 per persona

Indicazioni per la scelta à la carte
2 portate a scelta 120