



"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

Passata fredda di lattuga con scampi crudi,
tartufi di mare e latte di bufala affumicato

Pane & "quaccosa"

Raviolo Caprese in salsa di pomodorini e basilico

Eliche cacio e pepe con ricci di mare

Pescato del giorno al vapore con ostriche
e gelatina alle alghe

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

Meringa ghiacciata al limone

Il Tuffatore

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

190 per persona

Selezione di formaggi 28 per persona

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

PAESTUM TALE

Cotto e crudo di frutta e verdure

Alici alla colatura di Menaica, ricotta di bufala
e ciambotta cilentana

Pane & "quaccosa"

Risotto al limone con plancton marino
e tartufi di mare

Bottoni ripieni di salsiccia di Noglia
con gamberi rossi crudi di Acciaroli
ed essenza di cipolla

Triglia di Licosa e la sua zuppetta con talli
di zucchine e fiori di zucca

Maialino, fichi e cipolla di Vatolla

Pomodoro, olive e pinoli

Il giardino degli esperidi
Madeleine al nostro olio con menta bergamotto,
cremoso al limone e sorbetto di pompelmo e
yuzu

170 per persona

Selezione di formaggi 28 per persona

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