



"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 stracciatella di bufala

Pane & "quaccosa"

Ravioli capresi in salsa di pomodorini e basilico

Eliche cacio e pepe con ricci di mare

Spigola al vapore con ostriche
e gelatina alle alghe

Capretto, uova e piselli

Pomodoro, olive e pane

Il Tuffatore

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

160 per persona

Selezione di formaggi 28 per persona

Indicazioni per la scelta à la carte
3 portate a scelta 110

CILENTO TALE

Cotto e crudo di frutta e verdure

Dentice con vongole e piselli,
yogurt di bufala e Kumquat

Pane & "quaccosa"

Animelle di vitello, ricotta e spugnole

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

Triglia di Licosa e la sua zuppetta,
cotenna soffiata, fagioli di Controne
e scuncilli

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

Meringa ghiacciata al limone

Ode al carciofo

Babà al carciofo con gelato all'olio d'oliva e pane

160 per persona

Selezione di formaggi 28 per persona

Indicazioni per la scelta à la carte
3 portate a scelta 110