



"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 e tartufi di mare con passata fredda di lattuga e latte di bufala affumicato

Pane & "quaccosa"

Raviolo caprese in salsa di pomodorini corbarini 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

Pesca marinata e il suo sorbetto, spuma di verbena e cialda di pistacchio

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, ricotta e basilico

Il giardino delle 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