



“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

Caviale Amur Royal con uovo e sedano rapa affumicato

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

Mela annurca marinata e il suo sorbetto, spuma di verbena e cialda al 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 22 per persona

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

PAESTUM TALE

Cotto e crudo di frutta e verdure

Alici alla scapece con finocchi, cipolla rossa e foglie di capperi

Pane & "quaccosa"

Risotto alla robiola di bufala, alloro, fave di cacao, fichi bianchi del Cilento e melograno

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

Zuppa maritata: fagioli di Controne e il mare

Coniglio alle erbe con anguilla affumicata e funghi

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 22 per persona

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