



RISTORANTE INFINITY

MENU



Il nostro Staff Vi porge un caloroso benvenuto!

Il **Savini** è un piacere nuovo di mangiare con tradizione ed evoluzione.
Un piacere che si rinnova ogni volta che gustate le nostre proposte, dalla pasta al pane fatto in casa, dalle ricette di pesce ai piatti tipici della riviera, dalle specialità di carne cucinate sulla brace.

Selezioniamo con cura tutti gli ingredienti che si utilizzano nella nostra cucina rispettando la stagionalità ed il territorio. Ogni piatto è preparato al momento per garantirvi al meglio la genuinità e soprattutto i profumi, l'armonia e creatività.

Il motivo è l'attenzione con cui scegliamo i migliori ingredienti, perché ogni cosa conservi sempre il gusto più vero e genuino.

Un'attenzione che si estende anche a torte, dolci e gelati, preparati ogni giorno per offrire la massima qualità, e ancora alla selezione unica di birre, alla disciplinata e corretta selezione dei vini che occupano un posto importante nella nostra cantina.

Resident Patron Claudio Guerra

Chef Mirco Morri

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Per venire incontro alle nostre esigenze di mercato, i piatti contrassegnati con (*) possono essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Alcuni prodotti sono stati acquistati freschi e abbattuti a -18°C da noi dopo la preparazione per mantenere inalterate le proprietà nutritive durante la conservazione, seguendo le procedure del piano di autocontrollo.

A tavola in Riviera

Un inno al mare!
Ricette tipiche tradotte nei mitici piatti da gustare
Ogni volta che si è di ritorno in Riviera

Stuzzichino

Calamaretti al testo
misticanza finocchi e pomodorini passiti

Tagliolino allo Scoglio
frutti di mare rigorosamente sgusciati e pendolini

Il fritto
misto di paranza con ketchup di pomodoro

Pre dessert

Zuppa inglese Rock
come tradizione rivisitata da noi

Piccola pasticceria DESSERT

48,00 Menù degustazione

A mano libera

Un percorso di 6 portate studiato dallo chef Mirco Morri
per esprimere il suo pensiero di cucina attraverso il pescato dell'Adriatico

68,00 Menù degustazione

Il menù "A mano libera" per la sua complessità di preparazione, si intende possibilmente per tutto il tavolo!



QUATTRO CALICI

15,00 Degustazione 4 calici di vino in abbinamento ai piatti

Proposta disponibile per menù degustazione e menù alla carta



CLASSICI INTRAMONTABILI

- 20,00 Calamaretti al testo
misticanza finocchi e pomodorini passiti
- 18,00 Tagliolino allo Scoglio
frutti di mare rigorosamente sgusciati e pendolini
- 20,00 Il fritto
misto di paranza con ketchup di pomodoro

ANTIPASTI

- 5,00 al pz Ostrica
- 27,00 Gran piatto di crudi
ostrica, scampo, mazzancolla, ricciola e tonno
- 22,00 Capasanta
spinacino, zucca, nocciole e tartufo nero
- 20,00 Mazzancolle
topinambur e mandarino
- 20,00 Seppia
carciofi e piselli

∞ PESCE ∞

PRIMI

- 18,00 Spoja lorda
baccalà e limone candito
- 18,00 Tubetti risottati
al brodetto di Bellaria
- 18,00 Strozzapreti
al crudo e cotto di canocchia

SECONDI

- 22,00 Spigola
mare e monti
- 22,00 Rombo
patate, pomodori e olive
- 22,00 Grigliatina
pescato del giorno e crostacei al pane aromatico

Con tutte le nostre specialità inoltre serviamo su richiesta:
patate al forno, verdure arrosto, insalate miste.

6,00 porzione

∞ CARNE ∞

ANTIPASTI

14,00 Romagna mia
crudo Parma 24 mesi, squacquerone e fichi caramellati con piadina

PRIMI

16,00 Tagliatella
al ragù di carne "Romagnolo"

SECONDI

24,00 Il filetto
di Scottona Romagnola alla griglia con patate al forno

Con tutte le nostre specialità inoltre serviamo su richiesta:
patate al forno, verdure arrosto, insalate miste.

6,00 porzione

DESSERT

- 7,00 Zuppa inglese Rock
come tradizione rivisitata da noi
- 7,00 Panna cotta
allo Squacquerone frutti di bosco e saba
- 7,00 Tarte Tatin
di pera Romagnola IGP al sangiovese
con gelato alla vaniglia
- 7,00 Tagliata di frutta fresca
- 10,00 Degustazione di formaggi
con confetture

