

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

RISTORANTE
INFINITY

MENU

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 salsa teriyaki

Pre dessert

Meringata
cremoso di pistacchi e lamponi

Piccola pasticceria

Menù degustazione 48,00



QUATTRO CALICI

Degustazione 4 calici di vino in abbinamento ai piatti
18,00

Proposta disponibile per menù degustazione e menù alla carta



ANTIPASTI

Ostrica	al pz 5,00
Gran piatto di crudi (*) ostrica, scampo, mazzancolla, ricciola e tonno	27,00
Calamaretti al testo (*) misticanza finocchi e pomodorini passiti	20,00
Insalata di mare (*) seppia, polpo, mazzancolle con verdure acide e gel di limone	18,00
Romagna mia Crudo, squacquerone e fichi caramellati con piadina di San Patrignano	18,00

PRIMI

Tagliolino allo Scoglio (*) frutti di mare rigorosamente sgusciati e pendolini	16,00
Molfetti (*) cacio & pepe con carpaccio di gamberi rossi	18,00
Agnolotti (*) canestrini scampi e spinacino fresco	18,00
Tagliatella (*) al ragù di carne "Romagnolo"	14,00

SECONDI

Spigola (*) zucchine cotte e crude e la sua salsa	22
Il fritto (*) misto di paranza con salsa teriyaki	20
Gamberi e Calamari (*) spiedini alla griglia con misticanza	18
Pescato del giorno cotto in forno e servito in sala con verdure e patate	al hg 8/10
Il filetto di Scottona Romagnola alla griglia con patate al forno	24

CONTORNI

Patate al forno	6
Verdure arrosto	6
Insalata mista	5
Patatine fritte	6
Pinzimonio	8

DESSERT

Meringata cremoso di pistacchi e lamponi	7
Cantarella alle pesche con crema alla vaniglia	7
Gelato del giorno con granella e salse d'accompagnamento	7
Tagliata di frutta fresca	7
Degustazione di formaggi con confetture	10

Coperto 3,5

Il servizio comprende: pane artigianale, entrée di benvenuto
e piccola pasticceria di nostra produzione



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.