

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.

LA CENA DEL MERCOLEDÌ

MENÙ GIRO D'ITALIA *Servizio buffet*

ANTIPASTI

Carni, pesci, crostacei, ortaggi

Mortadella di polpo con pistacchi

Seppiolini con melanzane

Speck con Ananas

Carne salada con pere

PASTA E ZUPPA

Gnocco di spinaci con fonduta di gorgonzola

Calamarata con scampi, pistacchio e stracciatella

Risotto allo zafferano con ossobuco e fondo di carne

SECONDI

Pesce in bellavista cucinato interno, servito al momento

Brasato di manzo al vino rosso con polenta grigliata

Gamberoni al sale di Cervia

Canestrini e calamari gratin

Parmigiana di melanzane

FRUTTA E DESSERT

Frutta fresca di stagione

Cannoli siciliani

Crepes con crema cucinata al momento

IL VINO DI ROMAGNA

Chiedi al nostro staff le proposte

Il menù potrebbe subire variazioni in base alla reperibilità dei prodotti freschi

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.

DINNER WEDNESDAY

TOUR OF ITALY MENÙ *Buffet service*

STARTERS

Meat, fish, shellfish, vegetables

Octopus slice with pistachios

Cuttlefish with aubergine

Speck with pineapple

Salad cold meat with pears

PASTA AND SOUP

Spinaci dumpling with gorgonzola cheese

Squid with langoustines, pistachio and stracciatella cheese

Saffron Risotto with meat and sauce

SECOND COURSES

Fish cooked whole, served live

Braised beef in redwine with grilled polenta

Prawns with salt from Cervia

Gratin Canestrini and squid gratin

Parmigiana with aubergines

FRUIT AND DESSERT

Fresh fruit of the season

Sicilian Cannoli with ricotta cream

Crêpes with cream express cooked

THE WINE OF ROMAGNA

Ask our staff for proposal

The menu may vary based on the availability of fresh products.

Customers are kindly asked to inform the service team in case of allergies or intolerances to specific ingredients before ordering food. It is not 100% possible to exclude cross-contamination during cooking operations. Therefore, our dishes might contain the allergens as per EU Reg. 1169/11

To meet all market requirements, dishes marked with a star (*) are made with frozen or deep-frozen raw materials. Some products are purchased fresh and we then shock-freeze them at -18°C after preparation, in order to keep their nutritional properties unchanged during preservation time, thus complying with self-control plans.



LA CENA DELLA DOMENICA

MENÙ ROMAGNA MIA *Servizio buffet*

ANTIPASTI

Carni, pesci, crostacei, ortaggi, formaggi e latticini del territorio

Piadina come la tradizione vuole, simbolo della nostra tavola che accompagna tutto il pasto, cucinata al momento

Piadina Terra Prosciutto crudo, squacquerone e rucola

Piadina Mare Sardoncini scottadito con squacquerone e misticanza

PASTA E ZUPPA

Lasagne al forno alla Romagnola

Passatelli con vongole, ceci, limone e rosmarino

Pasta e fagioli

SECONDI

Porchetta calda con patate al forno tagliata al momento

Fritto misto di gamberi e calamari

Patate sotto cenere con filante formaggio bucciato

FRUTTA E DESSERT

Frutta fresca di stagione

Zuppa inglese

Ciambella Romagnola

IL VINO DI ROMAGNA

Chiedi al nostro staff le proposte

Il menù potrebbe subire variazioni in base alla reperibilità dei prodotti freschi

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.

DINNER SUNDAY

ROMAGNA MIA MENÙ *Buffet service*

STARTERS

Meat, fish, shellfish, vegetables, cheeses

Piadina local as tradition, is the symbolic food of our table

Piadina Terra with raw ham, squacquerone cheese and rocket

Piadina Mare fish cooked with squacquerone and mixed salad

PASTA AND SOUP

Baked lasagna Romagnola style

"Passatelli" fresh egg pasta with clams, chickpeas, lemon and rosemary

Pasta and beans

SECOND COURSES

Hot porchetta with baked potatoes, served live

Mixed fried prawns and squid

Baked potatoes with stringly peeled cheese

FRUIT AND DESSERT

Fresh fruit of the season

"Zuppa inglese" Custard dessert

"Ciambella Romagnola" Donut

THE WINE OF ROMAGNA

Ask our staff for proposal

The menu may vary based on the availability of fresh products.

Customers are kindly asked to inform the service team in case of allergies or intolerances to specific ingredients before ordering food. It is not 100% possible to exclude cross-contamination during cooking operations. Therefore, our dishes might contain the allergens as per EU Reg. 1169/11

To meet all market requirements, dishes marked with a star (*) are made with frozen or deep-frozen raw materials. Some products are purchased fresh and we then shock-freeze them at -18°C after preparation, in order to keep their nutritional properties unchanged during preservation time, thus complying with self-control plans.

