

Unser Team heißt Sie herzlich willkommen!

Mit Tradition und modernen Einflüssen bietet das **Savini** stets neue Gaumenfreuden.

Durch die ganze Speisekarte hindurch bereiten unsere Gerichte immer wieder großen Genuss.

Wir verwöhnen Sie mit köstlichen Nudelgerichten, hausgemachtem Brot, schmackhaften Fischgerichten, typischen Klassikern unserer Küstenregion und Fleischspezialitäten vom Grill.

In unserer Küche verwenden wir sorgfältig ausgewählte regionale Produkte und saisonale Zutaten. Und um unsere Gäste mit frischen, köstlich duftenden, harmonischen und kreativen Speisen zu verwöhnen, wird jedes Gericht nach Bestellung frisch zubereitet.

Wir kochen nur mit den allerbesten Zutaten, damit alle unsere Speisen ihren ganz eigenen, authentischen Geschmack bewahren. Dasselbe gilt natürlich auch für Kuchen, Eis und Süßspeisen, die wir täglich frisch zubereiten, um Ihnen höchste Qualität zu bieten. Dazu kommen auch unsere einzigartige Auswahl an verschiedensten Biersorten und unsere strenge und fachkundige Auswahl an Weinen, die einen wichtigen Teil unseres Kellers einnehmen.

Resident Patron Claudio Guerra
Küchenchef Mirco Morri

RISTORANTE
INFINITY

MENU 

Zu Tisch an der Riviera

Eine Hymne auf das Meer!

Regionale Rezepte verwandeln wir in köstliche Gerichte, die man immer wieder von Neuem genießt, wenn man unsere Riviera besucht!

Klein Vorspeise

Klein Tintenfisch (*)

mit gemischter Salat mit Fenchel und getrockneten Kirschtomaten

Tagliolino mit Fishsauce (*)

mit Geschälte Meeresfrüchte und Pendolini Tomaten

Der Gebratene (*)

gemischte gebratener Fisch mit Teriyaki Sauce

Vor Der dessert

Baiser

Cremige Pistazien und Himbeer

Kleine Bäckerei

Degustationsmenü 48,00



VIER GLÄSER

Degustation 4 Weingläser, passend zu den Gerichten

18,00

Zu bestellen passend zum Degustationsmenü und zum À la carte-Menü



VORSPEISEN

Auster	per stück 5,00
Großer Teller Crudin (*)	27,00
Auster, Scampo, Garnelen, Amberjack und Thunfisch	
Kleine Tintenfisch (*)	20,00
mit gemischter salat mit Fenchel und getrockneten Kirschtomaten	
Meeresfrüchte Salat (*)	18,00
mit Tintenfisch, Oktopus, Garnelen mit saurem Gemüse und Zitronengel	
Meine Romagna	18,00
Rohschinken, Squacquerone und karamellierte Feigen mit Piadina	

ERSTER GANG

Tagliolino mit Fishsauce (*)	16,00
mit Geschälte Meeresfrüchte und Pendolini Tomaten	
Molfetti (*)	18,00
mit Cacio Käse und Pfeffer mit rotem Garnelen-Carpaccio	
Agnolotti (*)	18,00
mit Scampi und Spinat	
Nudeln (*)	14,00
mit Fleischsauce	

ZWEITER GANG

Wolfsbarsch (*)	22
gekochte und rohe Zucchini und ihre Soße	
Der Gebratene (*)	20
gemischte gebratener Fisch mit Teriyaki Sauce	
Garnelen und Calamari (*)	18
gegrillte Spieße mit gemischtem Salat	
Fisch des Tages	Pro hg 8/10
Fisch in Ofen gegart und im Speisesaal mit Gemüse und Kartoffeln serviert	
Das Filet	24
gegrillte Scottona Romagnola mit Ofenkartoffeln	

BEILAGEN

Ofenkartoffeln	6
Gebratenes Gemüse	6
Gemischter Salat	5
Pommes Frites	6
Gemüse-Rohkost	8

DESSERT

Baiser	7
Cremige Pistazien und Himbeer	
Cantarella	7
mit Pfirsichen und Vanillecreme	
Tageseis	7
mit Getreide und dazugehörigen Saucen	
Geschnittenes frisches Obst	7
Käseteller mit Marmelade	10

Service 3,5

Der Service beinhaltet: hausgemachtes Brot, Willkommens-Vorspeise und Kleingebäck aus eigener Herstellung



Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit, damit wir falls möglich Gerichte ohne die entsprechenden Allergene servieren können. Bei der Zubereitung in der Küche können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden. Gemäß EU-Verordnung 1169/2011 informieren wir Sie hiermit, dass unsere Speisen die darin aufgeführten Allergene enthalten können.

Aufgrund eines schwankenden Marktangebots werden die mit (*) gekennzeichneten Gerichte mit an der Quelle tiefgekühlten oder tiefgefrorenen Erzeugnissen zubereitet. Einige davon werden - unter Befolgung der geltenden Vorschriften zur Eigenkontrolle - von uns frisch erworben und nach Zubereitung auf eine Temperatur von -18°C schockgefroren, wodurch die Nährwertigenschaften unbeeinträchtigt erhalten bleiben.

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.

