

Notre équipe vous souhaite la bienvenue !

Savini, c'est découvrir un nouveau plaisir de manger entre tradition et évolution.

Un plaisir qui se renouvelle à chaque fois que vous savourez nos spécialités, des pâtes au pain fait maison, des recettes de poisson aux plats typiques de la Riviera, à la viande grillée.

Nous n'utilisons que des ingrédients sélectionnés avec la plus grande attention dans le respect de la saisonnalité et du territoire. Tout est fraîchement préparé, pour vous garantir une cuisine authentique et naturelle et surtout les parfums, l'harmonie et la créativité.

Nous choisissons avec attention les meilleurs ingrédients afin que vous puissiez retrouver dans vos assiettes un goût vrai et authentique.

Nous prêtons la même attention aux tartes, aux desserts et aux glaces que nous préparons chaque jour pour vous offrir le maximum de qualité, ainsi qu'à la sélection unique des bières et à la sélection soignée et ciblée des vins qui jouent un rôle important dans notre cave à vin.

Restaurateur Claudio Guerra
Chef Mirco Morri

RISTORANTE
INFINITY

MENU 

A table dans la Riviera

Un hymne à la mer !

Des recettes typiques traduites dans des plats légendaires que vous pouvez savourer à chaque fois que vous revenez dans la Riviera

Entrées

Petit Calamars (*)

salade de fenouil et tomates cerises raisinées

"Tagliolino" aux fruits de mer (*)

fruits de mer décortiqués et tomates pendolini

Le fritures (*)

mélange de poisson avec sauce teriyaki

Pre dessert

Meringue

crémeux pistache et framboise

Petit pâtisserie

Menu dégustation 48,00



4 VERRES

Dégustation de 4 verres de vin assortis aux plats

18,00

Disponible pour le menu dégustation et le menu à la carte



ENTRÉES

Huître	par pièces 5,00
Grande assiette de poisson crues (*) huître, langoustines, crevettes, sériole et thon	27,00
Calamars (*) avec salade de fenouil et tomates cerises raisinées	20,00
Salade de fruits de mer (*) sépia, poulpe, crevette aux légumes acidulés et gelée de citron	18,00
Ma Romagna Jambon cru, squacquerone et figues caramélisées avec piadina	18,00

PÂTES

"Tagliolino" aux fruits de mer (*) fruits de mer décortiqués et tomates pendolini	16,00
Molfetti (*) avec fromage cacio et poivre avec carpaccio de crevettes rouges	18,00
Agnolotti (*) paniers de langoustines et épinards frais	18,00
Tagliatella (*) avec sauce à la viande "Romagnolo"	14,00

PLAT

Bar (*) courgettes cuites et crues et sa sauce	22
Le friture (*) mélange de poisson avec sauce teriyaki	20
Crevettes et calamars (*) brochettes grillées avec salade composée	18
Poisson du jour cuit au four et servi en salle à manger avec légumes et pommes de terre	par hg 8/10
Le filet de Scottona "Romagnola" grillé avec des pommes de terre au four	24

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre au four	6
Légumes rôtis	6
Salade mixte	5
Frites	6
Légumes crus	8

DESSERT

Meringue crémeux pistache et framboise	7
Cantarella aux pêches et crème vanille	7
Glace du jour avec céréales et sauces d'accompagnement	7
Fruits frais tranchés	7
Dégustation de fromages avec confitures	10

Service 3,5

Le service comprend : du pain artisanal, un plat de bienvenue et des petites viennoiseries de notre production



Les clients sont priés de nous aviser de toute intolérance ou toute allergie alimentaire au moment de la commande. Pendant la préparation de nos plats, nous ne pouvons pas exclure une éventuelle contamination croisée.

Par conséquent nos produits peuvent contenir des substances allergènes aux termes du Règlement (UE) n.1169/2011

Pour satisfaire à nos exigences de marché, les plats marqués d'un (*) sont préparés à partir de matières premières congelées ou surgelées à l'origine. Quelques produits ont été achetés frais et soumis au refroidissement rapide à -18°C, après préparation, pour en maintenir les caractéristiques nutritionnelles pendant la conservation, tout en suivant les procédures du plan d'autocontrôle.

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.

