



Voulezvous

H Ô T E L

**TOUTE L'ÉQUIPE DE L'HOTEL
VOULEZVOUS VOUS
SOUHAITE LA BIENVENUE AU
RESTAURANT IL SAVOIA.
NOUS VOUS SOUHAITONS UN AGRÉABLE DINER.**

***THE VOULEZVOUS HOTEL TEAM
WELCOMES YOU AT OUR RESTAURANT
IL SAVOIA.
WE WISH YOU A PLEASANT DINNER.***

 Voulezvous

H Ô T E L

ANTIPASTI & PRIMI PIATTI

ANTIPASTO DEL GIORNO | 17 €

Entrée du jour
Starter of the day

ZUPPA DEL GIORNO | 14 €

Soupe du jour
Soup of the day

INSALATA DI CESARE | 19€ (en plat 24€)

La fameuse salade César de notre chef
Romaine lettuce, Milanese-style chicken breast, sun-dried tomatoes & grated parmesan

CARNE SALADA | 22 €

Tartare Italien
Carne salade tartar, sun-dried tomato & roasted pine nuts

CARPACCIO DI SALMONE | 24 € (GF)

Carpaccio de saumon fumé par notre chef, burrata au pesto & panna cotta au citron
Smoked salmon carpaccio, burrata with pesto & lemon panna cotta

TARTIFLA | 17 € (GF)

L'autre Tartiflette
Reimagined Tartiflette

BURRATA AFFUMICATA | 20 € (GF) (V)

Burrata fumée, figue, chutney endive & pomme,
Smoked burrata, fig, chicory & apple chutney

Prix TTC en euros — Service compris


La liste des allergènes est disponible sur demande.

(V) Plat végétarien — Vegetarian friendly

Prices in euros — VAT included

Allergens list available upon request

(GF) Sans gluten—Gluten free

 *Bulezvous*

W O T E L

PASTA

RAVIOLI | 22 € (V)

Ravioli stracciatella & basilic
Ravioli, stracciatella & basil

CONCHIGLIE | 26 €

Conchiglie de la mer
Mussels and clams conchiglie

BOLOGNESE | 23 €

Spaghetti alla chitarra, burrata & sauce bolognaise
Spaghetti alla chitarra & buratta, bolognese sauce

RAVIOLIONE | 23 € (V)

Minestrone , raviole géante tomate & œuf parfait
Minestrone, tomato raviolo & soft-boiled egg

RISOTTO

AL GRANA PADANO | 19 € (V)

Grana Padano & Parmesan
Grana Padano & Parmesan

AL CARCIOFO | 21 € (V)

Artichaut
Artichoke

AL TARTUFO | 35 € (V)

Truffe
Truffle

Prix TTC en euros — Service compris

La liste des allergènes est disponible sur demande.

(V) Plat végétarien — Vegetarian friendly

Prices in euros — VAT included

Allergens list available upon request

(GF) Sans gluten—Gluten free

PESCE

LUCCIOPERCA | 30 €

Filet de sandre en viennoise, chou-fleur & noisette

Crispy zander fillet, mashed cauliflower and hazelnut sauce

SALMONE | 29 €

Pavé de saumon rôti aux agrumes, raviolone ricotta & basilic

Roasted salmon, ricotta & basil ravioli

ORATA | 23 € (GF)

Filet de daurade royale & risotto au fenouil

Sea bream fillet & fennel risotto

ARAGOSTA | 65 €

Raviole verte de homard, poireau & estragon

Lobster ravioli, leek fondue & tarragon

Prix TTC en euros — Service compris

La liste des allergènes est disponible sur demande.

(V) Plat végétarien — Vegetarian friendly

Prices in euros — VAT included

Allergens list available upon request

(GF) Sans gluten—Gluten free

CARNE

CARNE DEL GIORNO | 24 €

Viande du jour

Meat of the day

ANATRA | 26 € (GF)

Magret de canard rôti, jus aux airelles & panna cotta betterave

Roasted duck breast, cranberry jus and beetroot panna cotta

MAIALE | 24 € (GF)

Filet mignon, pralin de courge, chutney poire & ananas

Pork tenderloin, squash praline, pineapple & pear chutney

FARAONA | 38 € (GF)

Pintade fermière, chou blanc, truffe & morille

Free ranged guinea fowl with truffles & morels

AGNELLO | 38 €

Selle d'agneau rôtie, pomme anna & jus au thym

Roasted lamb, Anna potatoes & thyme gravy

Prix TTC en euros — Service compris

Prices in euros — VAT included

La liste des allergènes est disponible sur
demande.

(V) Plat végétarien — Vegetarian friendly

(GF) Sans gluten—Gluten free



FORMAGGI (GF) (V)

Notre plateau de fromages affinés : 10 €
Our selection of refined regional cheese board

DOLCI

16 €
Notre sélection de desserts du jour (V)
Our selection of daily desserts

GELATI

Sélection de Glaces
Our selection of ice creams and sorbets

Prix TTC en euros — Service compris

La liste des allergènes est disponible sur demande.

(V) Plat végétarien — Vegetarian friendly

Prices in euros — VAT included

Allergens list available upon request

(GF) Sans gluten—Gluten free

 Bulezvous

W O T T E L

BAMBINI

Menu 25€

SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti alla chitarra & sauce bolognaise
Spaghetti alla chitarra, butter or tomato sauce

RISOTTO (GF)

Risotto Orzo, crème & jambon
Orzo risotto & ham

FILETTO DI POLLO (GF)

Suprême de volaille & mousseline de pomme de terre
Chicken filet & mashed potatoes

FILETTO DI SALMONE (GF)

Saumon rôti & riz blanc
Salmon filet & rice

Notre sélection de desserts du jour
Our desserts selection

Prix TTC en euros — Service compris

Prices in euros — VAT included

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Allergens list available upon request

(V) Plat végétarien — Vegetarian friendly

(GF) Sans gluten—Gluten free

 Bulezvous

W O T E L