



SAVOCA

PIZZERIA & RISTORANTE

Menu

Prima colazione

La prima colazione viene servita fino alle 13:00

| | |
|---|--------|
| PANE FRITTO NAPOLI | 290,00 |
| (Pane, uova, fior di latte, lombo di maiale affumicato) | |
| PANINO SAVOCA | 320,00 |
| (Prosciutto crudo, cacio, formaggio spalmabile, pomodoro, rucola) | |
| FRITTATA NAPOLETANA | 290,00 |
| – Pomodorini, mozzarella | |
| – Prosciutto cotto, formaggio | |
| – Verdure, spezie mediterranee | |
| – Cipolla, funghi | |
| PRIMA COLAZIONE ROLLO | 320,00 |
| (Omlette di uova, cacio, prosciutto crudo, panna, verdura di stagione mista) | |
| UOVA FRITTE AL FORNO A LEGNA | 250,00 |
| (Tre uova fritte, prosciutto cotto di Praga, parmigiano, rucola, pomodorini) | |
| PANINI FARCITI AL FORNO A LEGNA | 250,00 |
| (Tre tipi di formaggio, prosciutto cotto di Praga, insalata Iceberg, pomodorini, crema spalmabile in base alla ricetta speciale di Palermo) | |

Antipasti Freddi

| | |
|---|---------|
| PIATTO DI PROSCIUTTO CRUDO | 830,00 |
| (Prosciutto crudo „Njeguška“, pomodorini, parmigiano) | |
| PIATTO DI FORMAGGI | 900,00 |
| (Gorgonzola, Brie, Parmigiano, Mozzarella, noci, frutta secca) | |
| PORZIONE DI OLIVE | 250,00 |
| BISTECCA ALLA TARTARA | 1100,00 |
| (Bistecca alla tartara con le noci del Brasile) | |
| TAVOLA SAVOCA PER DUE PERSONE | 1100,00 |
| (Prosciutto crudo „Njeguški“, salame „kulen“, prosciutto affumicato, Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano, olive, rucola, pomodorini) | |
| SALMONE SELVAGGIO AFFUMICIATO | 900,00 |
| (filetto di salmone affumicato, mango, salsa di limone) | |



Antipasti Caldi

| | |
|--|--------|
| FORMAGGIO DI CAPRA GRIGLIATO | 550,00 |
| BRUSCHETTE SAVOCA | 320,00 |
| (Tre tipi di bruschette in base alla ricetta dello Chef) | |
| BRUSCHETTE AL SALMONE | 450,00 |
| VERDURE GRIGLIATE | 250,00 |
| FUNGHI ALLA BRACE | 250,00 |

Zuppe Vellutate

| | |
|---|--------|
| ZUPPA VELLUTATA DI VITELLO | 350,00 |
| PASSATO DEL GIORNO | 320,00 |
| ZUPPA AL POMODORO E RISO | 320,00 |

Insalate

| | |
|---|--------|
| INSALATE VERDI MISTE | 350,00 |
| CAPRESE | 450,00 |
| (Pomodoro, mozzarella, basilico, olio extravergine di oliva) | |
| INSALATA DELLO CHEF | 470,00 |
| (Rucola, formaggio fresco di capra, pinoli, pomodorini, dressing) | |

Insalate Piatto Unico

| | |
|--|--------|
| INSALATA CAESAR | 570,00 |
| (Pollo, varietà di insalate verdi, parmigiano, dressing, crostini di pane, olio) | |
| INSALATA GRECA | 550,00 |
| (Insalata verde, pomodoro, cetriolo, feta, olive, cipolla rossa, basilico, olio di oliva, aceto balsamico) | |
| INSALATA „BISTECCA“ | 750,00 |
| (Pezzettini grigliati di bistecca di mano sulla verdura fresca selezionata, dressing) | |
| INSALATA AI GAMBERI | 750,00 |
| (Gamberi, varietà di insalate verdi, pomodori secchi, capperi, olive) | |
| INSALATA AI FRUTTI DI MARE | 750,00 |
| (Rucola, insalata verde, frutti di mare, olive, limone, cipolla, aglio, peperone) | |



Risotto

| | |
|---|--------|
| AL POLLO E FUNGHI | 630,00 |
| (Pollo, funghi champignon, burro, brodo di pollo) | |
| RISOTTO DELLO CHEF SAVOCA | 520,00 |
| (Verdure, salsa di ostriche, maragnone, parmigiano) | |
| RISOTTO AI FRUTTI DI MARE | 920,00 |
| (Riso, frutti di mare, pesto genovese) | |
| RISOTTO NERO CON GAMBERETTI | 950,00 |
| (Risotto nero, gamberi, pesto genovese) | |
| RISOTTO BIANCO CON GAMBERETTI | 950,00 |
| (Riso, gamberi, zafferano) | |

Pesce

| | |
|---|---------|
| TROTA (porzione di 300 g)..... | 800,00 |
| (Trota grigliata con il contorno di verdure) | |
| BRANZINO (porzione di 300 g) | 1200,00 |
| (Branzino grigliato con il contorno di verdure) | |
| CALAMARI ALLA BRACE | 1200,00 |
| (Calamari con il contorno di verdure) | |
| SALMONE GRIGLIATO SULLE INSALATE VERDI MISTE | 1400,00 |

Gnocchi

| | |
|--|--------|
| GNOCCHI MILLE SAPORI | 690,00 |
| (Prosciutto coto funghi porcini, maggiorana, salsa bianca, spezie) | |
| GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI | 690,00 |
| GNOCCHI ALLA BISTECCA | 820,00 |
| (Bistecca, funghi porcini, vino bianco, pesto genovese, pomodori pelati) | |

Ravioli

| | |
|--|--------|
| RAVIOLI AI TARTUFI | 900,00 |
| RAVIOLI AI QUATTRO FORMAGGI | 720,00 |

Tortellini

| | |
|--|--------|
| TORTELLINI AI QUATTRO FORMAGGI | 690,00 |
| TORTELLINI AGLI SPINACI E POLLO | 730,00 |
| (Pasta ripiena con quattro tipi di formaggi, pollo, spinaci, salsa dello Chef) | |



La Pasta dal nostro pastificio

(Tutta la pasta viene prodotta in modo artigianale,
utilizzando la farina "Divella" e le uova fresche)

(Penne, spaghetti, tagliatelle)

| | |
|--|---------|
| LASAGNE ALLA BOLOGNESE | 690,00 |
| (Salsa bolognese, besciamella, formaggio) | |
| LASAGNE CON GLI SPINACI | 650,00 |
| (Spinaci, besciamella, parmigiano, cacio) | |
| SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE, CARBONARA | 650,00 |
| PENNE AL POMODORO SECCO | 690,00 |
| (In salsa al pollo, pinoli, pomodoro secco e panna con le scaglie di parmigiano) | |
| PENNE ALLA BISTECCA | 840,00 |
| (Bistecca, tartufi, grana padano, olio di oliva, burro) | |
| PENNE AL POLLO | 690,00 |
| (Salsa bianca, pollo, funghi champignon, parmigiano, burro) | |
| QUATTRO FORMAGGI | 630,00 |
| (Cacio, formaggio affumicato, gorgonzola, parmigiano) | |
| FRUTTI DI MARE | 730,00 |
| (Frutti di mare, vino rosso, salsa di limone, salsa di pomodoro, burro) | |
| PENNE ALL'AMATRICIANA | 660,00 |
| (Pomodori pelati, pancetta, peperoncino, pecorino) | |
| PENNE VEGETARIANE DELLO CHEF CON LA PASTA INTEGRALE | 650,00 |
| TAGLIATELLE VERDI AL SALMONE E ALLE ZUCCHINE | 750,00 |
| (In base a una ricetta segreta mediterranea) | |
| TAGLIATELLE VERDI AI GAMBERI | 790,00 |
| (La ricetta segreta della famiglia siciliana Agneli di Savoca) | |
| TAGLIATELLE NERE AI CALAMARI E ALL'ORO COMESTIBILE | 1100,00 |



Le Pizze cotte nel forno a legna

Tutte le pizze sono fatte con la farina "Divella" tipo 00 o con la pasta napoletana con la farina "Caputo"

... aspettando la pizza

| | 24 cm Piccola | 32 cm Standard | 42 cm Media | 52 cm Famigliare |
|---|------------------|-------------------|----------------|---------------------|
| TOSCANA (Formaggio, prosciutto crudo, rucola, Grana Padano, olive, origano) | 610,00 | 870,00 | 1070,00 | 1370,00 |
| DIAVOLA (Pomodori pelati, cacio, prosciutto cotto, salame "kulen", peperoni piccanti, tabasco, olive, origano) | 550,00 | 780,00 | 980,00 | 1220,00 |
| HAWAII (Pomodori pelati, cacio, prosciutto cotto, ananas, funghi champignon, olive, origano) | 520,00 | 760,00 | 910,00 | 1170,00 |
| SPINACI (Pomodori pelati, cacio, mozzarella, pancetta, spinaci, cipolla rossa, olive, origano) | 570,00 | 850,00 | 1030,00 | 1340,00 |
| NAPOLETANA (Pomodori pelati, cacio, salame "kulen", peperoni piccanti, olive, origano) | 530,00 | 720,00 | 920,00 | 1140,00 |
| TONNO (Pomodori pelati, cacio, tonno, cipolla, olive, origano) | 510,00 | 720,00 | 940,00 | 1150,00 |
| SICILIANA (Pomodori pelati, cacio, prosciutto cotto, pancetta, uovo, olive, origano) | 560,00 | 770,00 | 970,00 | 1170,00 |



Pizze classiche

| | 24 cm Piccola | 32 cm Standard | 42 cm Media | 52 cm Famigliare |
|--|-------------------------|--------------------------|-----------------------|----------------------------|
| MARGHERITA (Pomodori pelati, cacio, olive, origano) | 380,00 | 550,00 | 730,00 | 990,00 |
| FUNGHI (Pomodori pelati, cacio, funghi champignon, olive, origano) | 400,00 | 600,00 | 770,00 | 1040,00 |
| CAPRICCIOSA (Pomodori pelati, cacio, prosciutto cotto, funghi champignon, olive, origano) | 490,00 | 690,00 | 890,00 | 1090,00 |
| QUATTRO STAGIONI (Pomodori pelati, cacio, prosciutto cotto, pancetta, salame "kulen", pomodoro, peperone, uovo, olive, origano) | 570,00 | 790,00 | 990,00 | 1250,00 |
| VEGETARIANA (Pomodori pelati, cacio, pomodoro, peperone, funghi champignon, olive, origano) | 430,00 | 610,00 | 800,00 | 1100,00 |
| PROSCIUTTO E FUNGHI (Pomodori pelati, cacio, funghi, prosciutto crudo, olive, origano) | 570,00 | 810,00 | 1050,00 | 1310,00 |
| VESUVIO (Pomodori pelati, cacio, prosciutto cotto, olive, origano) | 410,00 | 630,00 | 840,00 | 1050,00 |

Calzone

| | |
|--|--------|
| CALZONA TOTTO (Pomodori pelati, cacio, prosciutto cotto, i funghi champignon marinati, panna, origano) | 710,00 |
| CALZONA DON SALVATORE (Pomodori pelati, salame di Milano, ricotta, funghi champignon marinati, origano) | 830,00 |

Pizze speciali

| | 24 cm Piccola | 32 cm Standard | 42 cm Media | 52 cm Famigliare |
|---|------------------|-------------------|----------------|---------------------|
| SAVOCA (Pomodori pelati, cacio, prosciutto cotto, pancetta, prosciutto crudo, salame "kulen", uovo, olive, origano) | 670,00 | 970,00 | 1190,00 | 1400,00 |
| DANUBIANA (Pomodori pelati, prosciutto crudo, cacio, mozzarella, rucola, pomodorini, olio di oliva, olive, origano) | 620,00 | 900,00 | 1190,00 | 1390,00 |
| ANTISCLEROSI (Pomodori pelati, cacio, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, aglio, olive, origano) | 590,00 | 770,00 | 990,00 | 1170,00 |
| BLACK DELIGHT (Formaggio, prosciutto crudo, pomodorini, pomodoriseccchi, feta, peperoni) | 650,00 | 900,00 | 1090,00 | 1390,00 |
| 7 FORMAGGI | 610,00 | 840,00 | 1070,00 | 1290,00 |
| PIZZA AL SALMONE (Pomodori pelati, cacio, salmone affumicato, olive, rucola, origano) | 720,00 | 1010,00 | 1320,00 | 1590,00 |
| GAMBERETTI (Pomodori pelati, cacio, gamberi, olive, rucola, origano) | 710,00 | 970,00 | 1270,00 | 1560,00 |
| FRUTTI DI MARE (Pomodori pelati, cacio, frutti di mare, olive, origano) | 650,00 | 900,00 | 1200,00 | 1370,00 |
| PIZZA D'ORO (Olio di oliva, tartufo, formaggio di capra, rucola, origano, olive) | 670,00 | 950,00 | 1290,00 | 1600,00 |
| PORTO MONTENEGRO (Pomodori pelati, prosciutto, prosciutto crudo, fior di latte "kajmak", olive, origano) | 610,00 | 900,00 | 1120,00 | 1390,00 |
| PREMIUM (la pizza da tre parti, il bordo farcito con il formaggio) | | | 1500,00 | |
| 1/3 (Formaggio con l'uovo, pollo, peperone piccante, aglio) | | | | |
| 2/3 (Formaggio, pomodori secchi, pomodorini, feta, mais, misto asiatico) | | | | |
| 3/3 (Formaggio, prosciutto, prosciutto crudo, fior di latte "kajmak") | | | | |

Le pietanze cotte nel nostro forno a legna

(Preparate in base alle ricette uniche del nostro chef)

POLLO SAVOCA..... 710,00

(Petto di pollo, prosciutto crudo, cacio, pomodori pelati)

POLLO IMPERIAL 720,00

(Petto di pollo, verdure stufate imperiali, maggiorana, aglio)

TACCHINO CON PASTA "MLINCI"

E AL GORGONZOLA 780,00

FILETTO DI MAIALE FARCITO „PERFETTO“ 730,00

(Filetto di maiale farcito con tre tipi di formaggio, mortelle di palude, mandorle e fichi, con una combinazione di purè di piselli, insalata, scaglie di parmigiano. Cotto nel forno con la crema di formaggio e vino)

Specialità di manzo

BISTECCA DI MANZO 1300,00

BISTECCA DI MANZO SU PIETRA 1700,00

(Viene servi sulla pietra con il contorno di verdure grigliate, con due salse dello Chef)

BISTECCA DI MANZO TAGLIATA 970,00

(Viene servita sul purè e con l'insalata di rucola, pomodorini, semi di zucca e salsa dello Chef)

Specialità di carne di cavallo

BISTECCA TARTARA 950,00

BISTECCA PREMIUM (Bistecca di puledro)..... 2500,00

MEDAGLIONI 1150,00

Salse

SALSA DI PEPE VERDE 250,00

SALSA DI SEMI DI ZUCCA 250,00

SALSA DI GORGONZOLA 250,00

SALSA DI NOCI, PRUGNE SECCH E VINO ROSSO ... 250,00



Specialità di pollo

INVOLTINI DI POLLO „MADAM CHICKEN” 750,00

(Involtino di pollo farcito con il formaggio feta, nocciole, semi di zucca, con una bellissima combinazione di purè di sedano e ratatui, le verdure fresche grigliate e la salsa unica alla mela verde e alla menta)

POLLO RIPIENO „COUNTRY STYLE” 790,00

(Involtino di pollo farciti con il prosciutto crudo e il cacio servito con la polenta e il mais dolce e la salsa fredda di cetrioli freschi)

SPIEDINO DI POLLO „SPRING STRING” 690,00

(Spiedino di pollo con le verdure fresche, cotto alla griglia con il contorno di patate wedges e il parmigiano, l'insalata di rucola, pomodorini e aceto balsamico)

Specialità di tacchino

PETTO DI TACCHINO

IN SALSA DI MENDORLE E ARACHIDI 790,00

(Con gli gnocchi di casa in base alla ricetta dello chef)

TACCHINO „BELLA ITALIA” 810,00

(Il tacchino ripieno di mozzarella, pomodori secchi, maragnone e una bellissima varietà di verdure grigliate nella salsa di mortelle di palude)

Spiedo Savoca

SPIEDO SAVOCA 850,00

(Tacchino, bistecca di manzo, pollo con le verdure fresche grigliate, con il contorno di patate fritte dollaro, sull'insalata di rucola, pomodorini e il dressing di aceto balsamico)

Specialità di anatra

ANATRA IN SALSA DI ARANCIA 880,00

(Anatra, salsa, purè, rucola, pomodorini e scaglie di mandorle)



Dessert

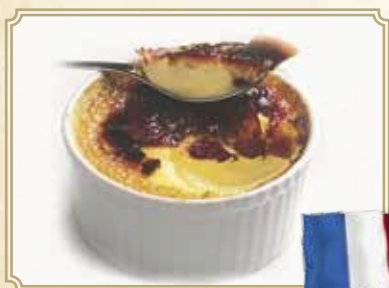
DOLCI DALLA NOSTRA PASTICCERIA



TIRAMISÙ
(Dolce tradizionale
italiano di mascarpone)
350,00



GELATO ITALIANO
(Stracciatella, Gianduja,
panna cotta)
350,00



CREME BRULÈ
290,00



TRILECHE
(Tre tipi di latte, caramello)
290,00



**DOLCE AL CIOCCOLATO E
ALLE AMARENE DELLO CHEF**
290,00



LAVA CAKE
290,00



TORTA ALPINE ALLE MELE
320,00



SFERA DI COCCOLATO
490,00

Bevande

Bevande calde

| | |
|--|--------|
| ESPRESSO | 120,00 |
| ESPRESSO AL LATTE | 130,00 |
| ESPRESSO ALLA PANNA | 140,00 |
| CAPPUCCINO | 130,00 |
| CAFFÈ MACCHIATO | 130,00 |
| CAFFELLATTE | 140,00 |
| CAFFÈ GRANULATO (NESCAFÉ) | 140,00 |
| CAFFÈ GRANULATO (NESCAFÉ) CON LA PANNA | 150,00 |
| CAFFÈ GHIACCIATO | 170,00 |
| CAFFÈ IRLANDESE | 220,00 |
| TISANA | 130,00 |
| CIOCCOLATA CALDA | 160,00 |
| CIOCCOLATA CALDA CON LA PANNA | 180,00 |
| VIN BRULÈ | 160,00 |

Acqua

| | |
|---|--------|
| ACQUA MINERALE FRIZZANTE „KNJAZ MILOŠ” 0,25 | 115,00 |
| ACQUA MINERALE FRIZZANTE „KNJAZ MILOŠ” 0,75 | 220,00 |
| ROSA NATURALE 0,33 | 115,00 |
| ROSA NATURALE 0,75 | 220,00 |

Bibite analcoliche

| | |
|--|--------|
| COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SCHWEPPE, SPRITE | 165,00 |
| ULTRA ENERGY 0,25 | 160,00 |
| RED BULL 0,25 | 350,00 |
| NESTEA ALLA PECSA 0,25 | 160,00 |
| SUCCO DI FRUTTA „NEXT” 0,2 (Alla Fragola, Mela, Pesca, Frutti di Bosco, Arancia) | 160,00 |

Frappé

| | |
|---------------------------------|--------|
| FRAPPÉ „PLAZMA” | 280,00 |
| FRAPPÉ ALLA BANANA | 280,00 |
| FRAPPÉ AI FRUTTI DI BOSCO | 280,00 |

Spremute Fresche

| | |
|--|--------|
| LEMONATA 0,3 | 160,00 |
| LEMONATA ALLA MENTA 0,3 | 180,00 |
| LEMONATA AROMATIZZATA 0,3 | 190,00 |
| SPREMUTA D'ARANCIA 0,3 | 250,00 |
| SPREMUTA D'POMPELMO 0,3 | 260,00 |
| WAKE UP 0,3 | 320,00 |
| (Spremuta d'arancia, pompelmo, mela, carote e miele) | |
| IMMUNO MIX | 300,00 |
| (Spremuta d'arancia, limone, mela e miele) | |
| BOMBA DI VITAMINE | 280,00 |
| (Spremuta d'arancia, pompelmo, limone e miele) | |

Bevanda alcoliche

Birre

| | |
|---|--------|
| BIRRA ALLA SPINA DI FRUMENTO „PAULANER” 0,3 | 190,00 |
| BIRRA ALLA SPINA DI FRUMENTO „PAULANER” 0,5 | 240,00 |
| BIRRA BUDWEISER BIONDA 0,3 | 190,00 |
| BIRRA BUDWEISER SCURA 0,3 | 220,00 |
| BIRRA GUINNESS SCURA 0,3 | 370,00 |
| SOMERSBY 0,3 | 190,00 |

Superalcolici

| | |
|--|--------|
| AMARO „PELINKOVAC“ 0,03 | 160,00 |
| RAKIA DI CASA ALLA MELA COTOGNA 0,03 | 220,00 |
| RAKIA DI CASA ALL'ALBICOCCA 0,03 | 220,00 |
| RAKIA DI CASA ALLA PERA 0,03 | 220,00 |
| BALLANTINES 0,03 | 190,00 |
| JOHNNIE WALKER 0,03 | 190,00 |
| JACK DANIELS 0,03 | 210,00 |
| JACK HONEY 0,03 | 210,00 |
| FINLANDIA VODKA 0,03 | 160,00 |
| MARTINI BIANCO 0,06 | 150,00 |
| CAMPARI ROSSO 0,03 | 160,00 |
| BAILEYS CREAM 0,03 | 180,00 |
| JÄGERMEISTER 0,03 | 190,00 |
| HENNESSY V.S 0,03 | 470,00 |
| TEQUILA PEPE LOPEZ 0,03 | 180,00 |

Cocktails

| | |
|------------------------|--------|
| SEX ON THE BEACH | 370,00 |
| BLUE LAGOON | 410,00 |
| COSMOPOLITIAN | 430,00 |
| MOJITO | 320,00 |
| LONG ISLAND | 530,00 |

Vini Bianchi

| | 0,75 l | al bicchiere |
|--|---------|--------------|
| ORVIETO (vino della casa) | 1600,00 | 310,00 |
| Cantina Ruffino, Toscana, Italia | | |
| CHARDONNAY | 1900,00 | 380,00 |
| Cantina Matalj, Negotin, Serbia | | |
| SAUVIGNON BLANC <i>Reserve</i> | 2100,00 | 420,00 |
| Cantina Jacob's Creek, Adelaide Hills, Australia | | |
| MARINA CVETIĆ CHARDONNAY | 6500,00 | |
| Cantina Azienda, Agricola Masciarelli, Abruzzo, Italia | | |

Rossi

| | | |
|--|---------|--------|
| CHIANTI (our house wine) | 1600,00 | 310,00 |
| Cantina Ruffino, Toscana, Italia | | |
| SHIRAZ <i>Reserve</i> | 2100,00 | 420,00 |
| Cantina Jacob's Creek, Barossa, Australia | | |
| KREMEN CABERNET SAUVIGNON | 2100,00 | 420,00 |
| Cantina Matalj, Negotin, Serbia | | |
| MARINA CVETIĆ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO | 5000,00 | |
| Cantina Azienda, Agricola Masciarelli, Abruzzo, Italia | | |

Rosati

| | | |
|--------------------------------|---------|--------|
| ROSE | 1600,00 | 320,00 |
| Cantina Temet, Lozovik, Serbia | | |

Spumanti

| | |
|--|---------|
| MOET & CHANDON 0,75 | 9900,00 |
| Cantina Moet & Chandon, Epernay, Francia | |
| PROSECCO 0,2 | 470,00 |
| Cantina Masottina, Veneto, Italia | |

