



BENVENUTI AL SAVOY PINEROLO

"ANTICHE RADICI, SAPORI D'OLTREMARE"

Al Savoy, crediamo che la tavola sia il racconto di un territorio.
Per questo onoriamo la nostra terra con le Mele di Cavour,
le Tome delle nostre Valli e la tradizione della cucina lenta,
fatta di cotture a bassa temperatura e pazienza.

Ma siamo anche curiosi, e amiamo spingerci oltre,
portando nel piatto i profumi del mare e dei calcinati caldi della Riviera.
Dalla nostra pizza al tegamino, lievitata 48 ore per essere croccante e
leggera, ai nostri percorsi degustazione, ogni ingrediente è scelto
con la cura di chi vuole farvi sentire in famiglia.

Siediti, rilassati e goditi il viaggio.

.....
La disponibilità dei prodotti può variare in base alla stagionalità e al reperimento sul mercato. In assenza di prodotto fresco, potrebbero essere utilizzati ingredienti di alta qualità surgelati o abbattuti all'origine.

Per garantire la massima sicurezza alimentare, alcuni prodotti freschi di nostra produzione vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come previsto dalle procedure HACCP.

Gentile cliente, se soffri di allergie o intolleranze alimentari, ti preghiamo di comunicarlo al nostro personale di sala. I nostri piatti sono preparati in un ambiente dove si utilizzano anche farine, latticini e frutta a guscio, pertanto non si può escludere la presenza di tracce involontarie.



MENU DEGUSTAZIONE

I NOSTRI PERCORSI DEGUSTAZIONE

Bevande, dolci e caffè esclusi

IL PIEMONTESE

€ 25

Un viaggio tra i classici della nostra tradizione

IL TRIS DEL SAVOY

- **BATTUTA DI VITELLO, OLIO EVO E SALE MALDON**
- **L'INSALATA RUSSA MODERNA**
- **TOMINO PIEMONTESE IN CROSTA CON CIPOLLA CARAMELLATA**

IL PRIMO

- **AGNOLOTTI DEL PLIN AL SUGO D'ARROSTO**

IL SECONDO

- **MAIALINO CAVOUR SERVITO CON PATATE AL FORNO**

L'OLTREMARE

€35

L'eleganza del pesce incontra la nostra cucina

L'ANTIPASTO

- **SPADA AFFUMICATO E SALSA TONNATA DI MARE**

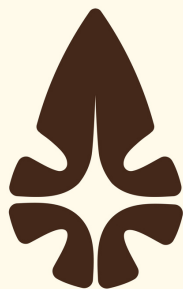
IL PRIMO

- **LUNE ALL'ASTICE IN POMODORO MEDITERRANEO**

IL SECONDO

- **IL FRITTO SAVOY CALAMARI E CIUFFETTI CON VERDURE CROCCANTI**

Gentile cliente, se soffri di allergie o intolleranze alimentari, ti preghiamo di comunicarlo al nostro personale di sala. I nostri piatti sono preparati in un ambiente dove si utilizzano anche farine, latticini e frutta a guscio, pertanto non si può escludere la presenza di tracce involontarie.



ANTIPASTI

IL TRIS DI CRUDA

€9

Tre declinazioni di Battuta:

- la Classica con olio EVO e sale Maldon
- la Fondente con colata di fonduta calda ai formaggi
- la Piccante con punta di 'Nduja

Allergeni: Latte

VITELLO TONNATO “ANTICA MANIERA”

€10

Vitello cotto al punto rosa a bassa temperatura, servito con la nostra salsa tonnata

Allergeni: Pesce, Uova, Sedano

IL TOMINO IN CROSTA

€7

Tomino fresco piemontese fritto e cipolla rossa caramellata

Allergeni: Latte, Frutta a guscio

L'INSALATA RUSSA MODERNA

€7

Cubetti di verdure fresche cotte al vapore, legate con maionese delicata.

Allergeni: Pesce, Uova, Sedano

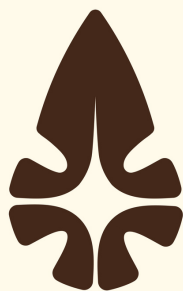
LO SPADA DEL RE

€13

Sottili fette di Pesce Spada affumicato al legno di faggio, servite con la nostra salsa tonnata all'antica e polvere di capperi essiccati.

Allergeni: Pesce, Uova, Sedano

Gentile cliente, se soffri di allergie o intolleranze alimentari, ti preghiamo di comunicarlo al nostro personale di sala. I nostri piatti sono preparati in un ambiente dove si utilizzano anche farine, latticini e frutta a guscio, pertanto non si può escludere la presenza di tracce involontarie.



PRIMI

AGNOLOTTI DEL PLIN AL SUGO D'ARROSTO

€10

I classici piccoli agnolotti piemontesi della tradizione, saltati con il fondo bruno ottenuto dalle lunghe cotture della carne in bassa temperatura e rosmarino

Allergeni: Cereali, Uova, Sedano, Latte

RAVIOLES DELLA VAL VARAITA AL BRA TENERO

€10

Gnocchi di patate mantecati con la morbida crema del Tomino di Melle e rifiniti con una pioggia di Fonduta di Tome d'Alpeggio

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA

€9

Ravioli di sfoglia fresca con cuore di ricotta e spinaci, conditi con burro chiarificato profumato alla salvia e un delicato sentore floreale di lavanda

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte, Uova

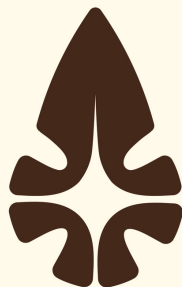
LUNE ALL'ASTICE AL POMODORO MEDITERRANEO

€13

Pasta fresca ripiena all'astice, avvolta da un profumato sugo al pomodoro con olive Riviera, capperi di Salina e una lieve nota di colatura di alici di Cetara.

Allergeni: Crostacei, Pesce, Cereali contenenti glutine, Uova, Latte

Gentile cliente, se soffri di allergie o intolleranze alimentari, ti preghiamo di comunicarlo al nostro personale di sala. I nostri piatti sono preparati in un ambiente dove si utilizzano anche farine, latticini e frutta a guscio, pertanto non si può escludere la presenza di tracce involontarie.



I SECONDI PIATTI

IL MAIALINO CAVOUR

€12

Capocollo di maialino cotto lentamente in BT, servito con una riduzione morbida alle Mele di Cavour e rosmarino, servito con patate al forno

Allergeni: Sedano

LA MILANESE

€9

Sottile fetta di pollo panata con grissini piemontesi e dorata in burro chiarificato, servita con spicchio di limone, servita con patate al forno

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Uova

LA "VALNOSTRANA"

€11

La nostra versione della Valdostana: cotoletta di pollo farcita con Prosciutto Cotto scelto e Tome delle nostre valli fusa al forno, servita con patate al forno

Allergeni: Cereali contenenti glutine, Uova, Latte

TAGLIATA DI MANZO

€22

Un taglio selezionato di manzo, scottato alla griglia e servito a fette con patate al forno, sale rosa e salsa chimichurri

CALAMARI D'OLTREMARE E ORTO

€16

Calamari e ciuffetti scelti, fritti in panatura leggera con verdure croccanti dell'orto

Allergeni: Molluschi, Cereali contenenti glutine

I CONTORNI

• PATATE AL FORNO AL PROFUMO DI ROSMARINO E AGLIO CAMICIA

€4

• VERDURINE DI STAGIONE AL FORNO

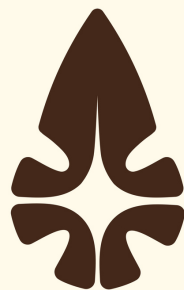
€4

• PATATE FRITTE

€4

.....

Gentile cliente, se soffri di allergie o intolleranze alimentari, ti preghiamo di comunicarlo al nostro personale di sala. I nostri piatti sono preparati in un ambiente dove si utilizzano anche farine, latticini e frutta a guscio, pertanto non si può escludere la presenza di tracce involontarie.



LE PIZZE AL TEGAMINO

La nostra pizza al tegamino segue una lievitazione di 48 ore per garantirti la massima digeribilità. È soffice all'interno e croccante alla base, condita con materie prime d'eccellenza.

LE ROSSE

MARGHERITA CLASSICA	€7
pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico fresco e un filo d'olio EVO. Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte	
4 STAGIONI	€10
Prosciutto Cotto scelto, carciofini sott'olio, olive riviera e funghi Champignon freschi Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte	
LA MEDITERRANEA	€10
Sapidità e carattere: Acciughe del Mediterraneo, olive riviera e profumo di origano Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte, Pesce	
LA PICCANTE SAVOY	€10
Per chi ama i sapori forti: Salame piccante e punta di 'Nduja calabrese artigianale Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte	
LA VEG-CROCK	€10
La vegetariana croccante: con verdure di stagione Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte, Frutta a guscio	
LA PATA	€9
Semplice e golosa: Base Margherita guarnita all'uscita con patatine fritte croccanti Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte	

LE BIANCHE

LA VALNOSTRANA	€12
La nostra firma: Mozzarella, Prosciutto Cotto scelto e scaglie di Toma d'Alpeggio delle nostre valli Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte.	
LA QUATTRO TOME	€11
Un viaggio tra i pascoli: selezione di quattro diverse stagionature di Tome locali d'alpeggio Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte	
CAVOUR PORK	€12
Ricercata e saporita: fettine sottili di Mele di Cavour e, in uscita, i nostri sfilacci di Maialino Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte	
LA GENOVESE	€11
Profumata e ricca: patate al forno, pinoli e pesto di basilico aggiunto a freddo all'uscita Allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte, Frutta a guscio	

Gentile cliente, se soffri di allergie o intolleranze alimentari, ti preghiamo di comunicarlo al nostro personale di sala. I nostri piatti sono preparati in un ambiente dove si utilizzano anche farine, latticini e frutta a guscio, pertanto non si può escludere la presenza di tracce involontarie.



BIBITE

ACQUA NATURALE	1.L	€3
ACQUA FRIZZANTE	1.L	€3
COCACOLA	40 cl	€3
FANTA	40 cl	€3
SPRITE	40 cl	€3

BIRRA

MENABREA BIONDA	66 cl	€5
LEFFE ROSSA	33cl	€5

AMARI

AMARO ALLE ERBE	€3
LIMONCELLO	€3
SANSIMONE	€4
VECCHIA ROMAGNA	€4
AMARO DEL CAPO	€4
AMARI VARI	€4

BIMBI

PASTA AL POMODORO €5

Pennette al pomodoro fresco e basilico.

NUGGET €6

Pepite di pollo croccanti serviti con le nostre patatine fritte.

PATATINE FRITTE €4

Patate fritte

MENÙ BIMBI

IL PICCOLO SAVOY €10

- PENNETTE AL POMODORO FRESCO.
- NUGGETS DI POLLO
- PATATE FRITTE

Bibita piccola o Acqua + Coperto incluso

COPERTO €2.50