



Hotel Savoia
Alassio



È sempre il momento giusto per ricominciare.
(Charles Bukowski)

PRANZO DI PASQUA 2026



Amuse-bouche dello Chef

Le tagliatelle di seppia con asparago violetto
in tempura di riso su vellutata di piselli

Il flan di carciofo spinoso di Albenga
con leggera bagna càuda

I raviolini al plin con ripieno di triglia
su crema di datterino giallo e pomodorini infornati

Il risotto al pesto di fave novelle,
mantecato al pecorino e mandorle tostate

Il trancio di ombrina alle erbe di Provenza
e ristretto di crostacei

oppure

Il carré di agnello al finocchietto selvatico
e
Le patate novelle al forno
con sauté di carciofi

Eclair con cremoso al cioccolato bianco
e limone con gel di basilico

