



## **Benvenuti al ristorante Saur!**

Da sempre impegnati sul tema dell'ecosostenibilità cerchiamo ogni giorno di eliminare il più possibile l'utilizzo di plastiche usa e getta e di materie prime che per arrivare al tavolo devono affrontare viaggi intercontinentali contribuendo all'inquinamento del pianeta. Per questo ci affidiamo a piccoli produttori locali e quando è possibile all'utilizzo delle verdure del nostro orto.

Anche per quel che riguarda l'acqua, abbiamo preso la scelta di eliminare le bottiglie per ridurre lo spreco inutile, il trasporto su gomma e il consumo di energia servendo ai nostri clienti l'acqua della nostra rete idrica erogata da un impianto di microfiltrazione conforme al DLGS n 31/2001 e n 181/2003.

Aperitivi:

Calice di Franciacorta docg 9€

Calice di Champagne 13€

Acqua 2,50€

Caffè 2€

Coperto 3€

## **MENU DEGUSTAZIONE 7 PORTATE**

( Studiato per chi vuole conoscere a 360° il Saur)

65,00 €

Aggiunta della lingua croccante, porro  
e la nostra salsa verde 8€

Degustazione 7 vini in abbinamento 55€

## **MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO**

### **5 PORTATE**

(Per lasciarsi sorprendere da quello che  
il mondo vegetale può offrire)

55,00 €

Aggiunta della lingua croccante, porro  
e la nostra salsa verde 8€

Degustazione 5 vini in abbinamento 40€

**I menu sono serviti uguali per l'intero tavolo**

## **MENU DEGUSTAZIONE RIDOTTO**

Sandwich di battuta di manzo alle nocciole, maionese di acciughe e borragine;

Pasta mista, finocchi e spuma di robiola

Baccalà fritto, broccolo fiolaro, olive e peperoncino

Cioccolato, caffè e zabaione

50,00 €

Aggiunta della lingua croccante, porro e la nostra salsa verde  
8€

Degustazione 4 vini in abbinamento 32€

**I menu sono serviti uguali per l'intero tavolo**



## ANTIPASTI

Indivia alla brace, Bagos, capperi e agrumi  
16€

Lingua croccante, porro e la nostra salsa verde  
16 €

Sandwich di battuta di manzo alle nocciole, maionese di  
acciughe e borragine  
16 €

Crudo di storione e la sua zuppa di fagioli  
16 €

## PRIMI

Tortello di manzo, gambero rosso e lampone  
19€

Risotto all'eucalipto, animelle e arancia  
18€

Pasta mista, finocchi e spuma di robiola  
16 €



## SECONDI

Baccalà fritto, broccolo fiolaro, olive e peperoncino  
25 €

Cinghiale in due cotture e cavolfiore  
25 €

Daino o cervo (secondo disponibilità di caccia) e spinaci  
28 €

## FORMAGGI

3 pezzi 10 €

6 pezzi 15 €

## DOLCI

Pera al vino rosso, gelato al moscovado e burro d'arachidi  
10 €

Cioccolato, caffè e zabaione  
10 €

Latte!!!  
10 €