



Savoia Excelsior Palace

TRIESTE

Cocktail Light

Spumante Brut, Selezioni vini locali, Cocktail Savoia

Baccalà mantecato in “B”

Creamy salt cod on croutons

Spuma di caprino, zucchine e pomodoro

Goat cheese, zucchini and tomato foam

Verdure in tempura

Tempura of vegetables

Frittatine alle erbe di campo e zafferano

Aromatic herbs and saffron omelette

Bocconcini di pollo in crosta di semi di girasole e zucca

Chicken with pumpkin and sunflowers seed crust

Panettone e Pandoro con salsa allo zabaglione e cioccolato

Panettone and pandoro with chocolate and zabaglione sauce

Brindisi con spumante Brut oppure Moscato D'Asti

Brut sparkling wine or Moscato D'Asti

€ 25 per persona, Iva, bevande e servizio inclusi
€ 25 per person, VAT, beverages and service included

Servizio minimo 25 persone. Si prega di inviare la scelta del menu entro 5 giorni dalla data dell'evento
Requires a minimum reservation of 25 guests service time maximum 1 hour
Please send your choice of menu 5 days prior your meeting date



Savoia Excelsior Palace

TRIESTE

Cocktail Bora

Prosecco Docg, Spumante Brut, Selezioni vini locali, Spritz Aperol & Spritz P31, Cocktail Savoia

Finger

Involtino di bresaola con ricotta e zucchine
Beef roulade with ricotta cheese and zucchini

Panna cotta al parmigiano, chutney di pere e cannella
Pannacotta with Parmesan cheese, pear and cinnamon chutney

Baccalà matecato su spuma di patate di Godia
Creamed codfish on Goida potato foam

Vassoi & al taglio / Appetizer

Prosciutto crudo del Carso servito con chifeletti di patate
Carso ham with chifeletti potato dumplings

Selezione di formaggi locali abbinati a confetture artigianali
Selection of local cheeses served with homemade confitures

Primi piatti / First courses

Ravioli di patate con funghi porcini
Potato ravioli with porcini mushrooms

Speck di Sauris e scaglie di Jamar
Sauris smoked ham and Jamar cheese

Desserts

Panettone e Pandoro con salsa allo zabaglione e cioccolato
Panettone and pandoro with chocolate and zabaglione sauce

Brindisi con spumante Brut oppure Moscato D'Asti
Brut sparkling wine or Moscato D'Asti

€ 40 per persona, Iva, bevande e servizio inclusi
€ 40 per person, VAT, beverages and service included

Servizio minimo 20 persone. Si prega di inviare la scelta del menu entro 5 giorni dalla data dell'evento
Requires a minimum reservation of 20 guests service time maximum 1 hour
Please send your choice of menu 5 days prior your meeting date



Savoia Excelsior Palace

TRIESTE

Cocktail Levante

Prosecco Docg, Spumante Brut, Selezioni vini locali, Spritz Aperol & Spritz P3, Cocktail Savoia

Finger

Polpo al cuore di sedano, crema di patate e olive
Octopus with crunchy celery, cream potatoes and olives

Involtilino di salmone farcito con ricotta locale al cucchiaino
Smoked salmon roulade stuffed with local ricotta cheese

Tartare di manzo al balsamico
Beef tartar in balsamic glaze

Al vassoio presso il buffet / Appetizer

Speck cotto in crosta di pane salsa aivar
Smoked ham baked in bread crust, served with aivar sauce

Strudel di verdure e funghi alla paprika
Mixed vegetables and mushroom strudel with paprika

Tortino di frico di patate e Montasio
Montasio cheese and potato pie

Primo piatto / First course

Risotto al Franciacorta, scampi e mele verde
Risotto with Franciacorta sparkling wine, prawns and green apple

Secondo piatto / Main course

Fritto croccante di calamari, latterini, schie e verdure in tempura
Mixed fried calamari, latterini, small prawns and vegetable tempura

Desserts

Tartellette alla frutta, Cannoli Siciliani, Mini babà, Granatine assortite, Tiramisù
Fruit tartlets, Sicilian Cannoli, Mini babà, Assorted sorbets, Tiramisù

Panettone e Pandoro con salsa allo zabaglione e cioccolato
Panettone and Pandoro with chocolate and zabaglione sauce

Brindisi con spumante Brut oppure Moscato D'Asti
Brut sparkling wine or Moscato D'Asti

€ 50 per persona. Iva, bevande e servizio inclusi
€ 50 per person. VAT, beverages and service included

Servizio minimo 20 persone. Si prega di inviare la scelta del menu entro 5 giorni dalla data dell'evento
Requires a minimum reservation of 20 guests service time maximum 1 hour
Please send your choice of menu 5 days prior your meeting date



Savoia Excelsior Palace

TRIESTE

Menu San Giusto

Gamberi scottati in padella su panzanella e colatura di alici
Pan-cooked prawns on "panzanella", tomatoes, bread and cucumber salad, anchovies coulis

Risotto carnaroli "cru gli Aironi" alla crema di castagne e gamberi
Carnaroli risotto with prawns and chestnut cream

Trancio di branzino al cartoccio con zucchine, olive e capperi
Baked in foil sea bass with zucchinis, olives and capers

Terrina all'amarena e yogurt ai tre latti "Antica Ardenga"
Three milk "Antica Ardegn" yogurt and black cherry terrine

Panettone e Pandoro con salsa allo zabaglione e cioccolato
Panettone and Pandoro with chocolate and zabaglione sauce

Brindisi con spumante Brut oppure Moscato D'Asti
Brut sparkling wine or Moscato D'Asti

€ 58 per persona Iva, bevande e servizio inclusi
€ 58 per person VAT, beverages and service included

Servizio minimo 15 persone. Si prega di inviare la scelta del menu entro 5 giorni dalla data dell'evento
Requires a minimum reservation of 15 guests service time maximum 1 hour
Please send your choice of menu 5 days prior your meeting date



Savoia Excelsior Palace

TRIESTE

Menu San Giuseppe

Carpaccio di salmone affumicato, crostini di pane Carinziano, salsa al cren
Smoked salmon Carpaccio, Carinziano bread croutons, horseradish sauce

Fusi Istriani alla “busera” di scampi
Fusi pasta with scampi “busera” style

Filetto di orata cotto al forno su zoccolo di patate, salsa alla Malvasia Istriana
Baked sea bream on potato pie with herbs, Malvasia Istriana white wine sauce

Tortino agli agrumi di Sicilia, vaniglia del Madagascar
Sicilian citrus parfait, Madagascar vanilla

Panettone e Pandoro con salsa allo zabaglione e cioccolato
Panettone and Pandoro with chocolate and zabaglione sauce

Brindisi con spumante Brut oppure Moscato D’Asti
Brut sparkling wine or Moscato D’Asti

€ 62 per persona. Iva, bevande e servizio inclusi
€ 62 per person. VAT, beverages and service included

Servizio minimo 15 persone. Si prega di inviare la scelta del menu entro 5 giorni dalla data dell’evento
Requires a minimum reservation of 15 guests service time maximum 1 hour
Please send your choice of menu 5 days prior your meeting date



Savoia Excelsior Palace

TRIESTE

Menu San Pietro

Noci di capesante in crosta di patate su insalata di primizie, pesto di rucola
Scallops in potato crust, mixed lettuce and rocket pesto

Risotto carnaroli “cru gli Aironi”, granzoporro cappelunghe e pomodori secchi
Carnaroli risotto with crab, razor shell and dried tomatoes

Filetto di rombo al forno, sfumato alla Glera, timballo di funghi
Baked turbot fillet with Glera white wine, mushroom timbale

Semifreddo al limone e meringa
Lemon parfait with meringue

Panettone e Pandoro con salsa allo zabaglione e cioccolato
Panettone and Pandoro with chocolate and zabaglione sauce

Brindisi con spumante Brut oppure Moscato D'Asti
Brut sparkling wine or Moscato D'Asti

€ 68 per persona. Iva, bevande e servizio inclusi
€ 68 per person. VAT beverages and service included

Servizio minimo 15 persone. Si prega di inviare la scelta del menu entro 5 giorni dalla data dell'evento
Requires a minimum reservation of 15 guests service time maximum 1 hour
Please send your choice of menu 5 days prior your meeting date



Savoia Excelsior Palace

TRIESTE

Menu Santo Stefano

Tartare di spigola di Pirano affumicata, guacamole allo zenzero, salsa ai datterino
Smoked Pirano's sea bass tartar, guacamole with ginger, datterino tomato sauce

Gamberi al vapore su panzanella, scarola brasata e bisque di crostacei
Stewed prawns on panzanella (tomatoes, croutons and cucumber salad) braised endive and croustades bisque

Ravioli di patate con astice alla Catalana
Potato ravioli with lobster Catalana style

Sorbetto Savoy
Savoy's sorbet

Millefoglie di orata, mozzarella di bufala e melanzane
Sea bream mille-feuille with buffalo mozzarella cheese and eggplant

Semifreddo al mandarino e zenzero
Tangerine and ginger parfait

Panettone e Pandoro con salsa allo zabaglione e cioccolato
Panettone and Pandoro with chocolate and zabaglione sauce

Brindisi con spumante Brut oppure Moscato D'Asti
Brut sparkling wine or Moscato D'Asti

€ 78 per persona. Iva, bevande e servizio inclusi
€ 78 per person. VAT, beverages and service included

Servizio minimo 15 persone. Si prega di inviare la scelta del menu entro 5 giorni dalla data dell'evento
Requires a minimum reservation of 15 guests service time maximum 1 hour
Please send your choice of menu 5 days prior your meeting date