



Il Ristorante Saor è un mix travolgente  
di sapori e profumi mediterranei.

La filosofia di cucina del Saor, guidato  
dall'Executive Chef Donato De Leonardis,  
rispecchia l'altissima qualità del Ristorante Amistà.

*The Saor Restaurant is an overwhelming mix  
of mediterranean flavours and scents*

*The cuisine philosophy of the Saor, led by the  
Executive Chef Donato De Leonardis, reflects the high  
quality of the Amistà Restaurant.*

## *Antipasti / Starters*

**Sgombro affumicato, cipolla rossa in carpione,  
pinoli, caprino e mela verde** € 24

*Smoked mackerel, red onion in “carpione”,  
pine nuts, goat cheese, and green apple*

**Ortaggi ed erbe** € 18

*Vegetables and herbs*

**Lesso di scottona Veneta, salsa verde,  
rafano e mollica di pane al gazpacho** € 22

*Boiled “scottona Veneta” beef,  
green sauce, horseradish and gazpacho-style bread crumbs*



## *Primi piatti / First Courses*

**Pacchero gratinato ai crostacei,  
molluschi, burrata e agrumi**

€ 26

*Pacchero pasta au gratin with shellfish,  
mollusks, burrata and citrus*

**Gnocchi di patate, pomodoro fresco e basilico**

€ 20

*Potato gnocchi with fresh tomato and basil*

**Pappardelle al ragù di cortile, limone del Garda e aneto**

€ 22

*Pappardelle with farmyard white ragout,  
Lake Garda lemon and dill*



## Secondi piatti / Main Courses

**Filetto di merluzzo in olio cottura, patata alle erbe,  
bietola croccante e salsa Mediterranea** € 30

*Cod fillet cooked in oil, herb potatoes,  
crispy chard and Mediterranean sauce*

**Carciofo ripieno all'antica,  
spinacino saltato e salsa salmoriglio** € 28

*Traditional stuffed artichoke  
Sautéed baby spinach and salmoriglio sauce*

**Sovraccoscia di pollo farcita,  
emulsione di uova e salvia e asparagi glassati** € 32

*Stuffed chicken thigh,  
egg and sage emulsion and glazed asparagus*



## *Dessert*

### **Tagliata di frutta**

€ 12

*Sliced fruit*

Tiramisù

€ 12

### **Cheesecake ghiacciata ai frutti di bosco**

€ 14

Frozen cheesecake with berries

### **Gelati e sorbetti**

€ 4

Ice creams and sorbets

a sfera  
per sphere



## Bevande / Beverage

Acqua / Water	€ 6
Caffè / Coffee	€ 5
Soft drinks	€ 8
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Thè</i>	

## Vini / Wines

### **Champagne & Spumanti Italiani**

	Bott	Cal
<i>Champagne, Henry Brochain, Origine, Brut</i>	€ 125	€ 24
<i>Franciacorta, Vezzoli, Brut</i>	€ 65	€ 14
<i>BellaGuardia, Extra Brut</i>	€ 85	€ 18
<i>Champagne, Claude Farfelan, Rosè</i>	€ 130	€ 26

### **Vini Bianchi Italiani / Italian white wines**

<i>Tenuta Sant'Antonio, Monte di Colognola, Soave, 2024</i>	€ 50	€ 12
<i>Tommasi, Fornaci, Lugana, 2024</i>	€ 65	€ 14
<i>Zymè, From Black to White, 2022</i>	€ 65	€ 14
<i>Gorgo, San Michelin, Custoza 2025</i>	€ 50	€ 12

### **Vini Rosati**

<i>Ca dei Frati, Rosa dei Frati 2025</i>	€ 50	€ 12
<i>Tormaresca, Calafuria 2025</i>	€ 50	€ 12

### **Vini Rossi Italiani**

<i>Cantina di Caldaro, Kaltern, Pinot Nero Riserva, 2020</i>	€ 65	€ 14
<i>Scriani, Valpolicella Classico, 2023</i>	€ 50	€ 12
<i>Masi, Amarone, 2021</i>	€ 128	€ 28



byblos art hotel  
VILLA AMISTÀ

