



Da biste napravili izlet u Italiju, ne morate ići daleko. Dovoljno je da dođete u restoran Savoca (Bul. oslobođenja 41), i uživajte u ukusima italijanske kuhinje uz zvuke najlepše italijanske muzike.

Tako poručuje tim restorana Savoca (Savoka), na čelu sa mr Ivanom Kolićem, jednim iz grupe izabranih, da kojim god poslom da se bave postižu visoke rezultate.

Gospodin Kolić se od 1997. godine zvanično ulazi u svet aviomodelarstva i sa petnaest godina postaje najmlađi prvak Jugoslavije u kategoriji F1B u seniorskoj konkurenciji, sa 18 godina aktuelni juniorski prvak Evrope u klasi F1B, juniorski prvak sveta u klasi F1B i pobednik Svetskog kupa u seniorskoj konkurenciji kao junior (što do danas u istoriji Svetskih kupova nije zabeleženo). Godine 2012. otvara restoran Savoca, koji za samo četiri godine, po oceni korisnika internacionalne turističke platforme Trip Advisor, zasluženno stiče titulu najboljeg restorana u gradu.

- Kao vrhunski sportista, sa istom ambicijom i ciljevima, odlučio sam da uplovim u ugostiteljske vode, a to je biti na vrhu, biti najbolji. Sertifikat italijanskog gostoprimstva „Marchio Ospitalita Italiana“ za mene predstavlja upravo to. Velikim zalaganjem moj dream tim i ja, uspeli smo da za četiri godine od naše firme napravimo brend za najbolju picu u Vojvodini. Predanim radom došli smo do toga da zajedno doživimo ovaj veliki uspeh i uđemo u istoriju Vojvodine kao prvi restoran koji je dobio ovo prestižno priznanje. Ovo ne bi mogao da ostvarim da nije mog tima, kao i dragih gostiju – izjavio je tom prilikom Ivan Kolić. Generalni sekretar Komore italijansko-srpskih privrednika, gospodin Oliver Lepori, uručio je sertifikat gospodinu Koliću, naglasivši da Savoca ne samo što je prvi i najbolji restoran italijanske kuhinje u Novom Sadu, nego je to sertifikatom koji dodeljuje Nacionalni institut Italije za turizam i zvanično potvrđeno, uz napomenu da Srbija, osim Beograda, nema zvanično boljeg restorana od restorana Savoca.

U restoranu Savoca možete naći specijalitete italijanske kuhinje spremljene na tradicionalan način, picu pripremljenu u peći na drva, jer to daje poseban i nezamenjiv ukus.

Tim Savoce čine najbolji kuvari i pica majstori, sa preko 600 hiljada pica napravljenih u svojim dugogodišnjim karijerama. Na ovom mestu možete birati između 30 vrsta pica, jela od mesa, ribljih specijaliteta, ručno rađenih pasti i po tajnim receptima pravljenih deserata, a pomoć u odabiru pružiće vam ljubazni konobari sa iskustvom sticanim i u kraljevskim krugovima.

Za neupućene, Savoca je mesto na Siciliji, poznato i kao lokacija gde je smisljen čuveni film Frensisa Forda Kopole – Kum, i po kojem je restoran dobio ime. Dovoljno za zagolica maštu, a za nepce će se sa zadovoljstvom pobrinuti osoblje ovog restorana.

Više fotografija možete da pogledate na našoj Facebook stranici:

https://www.facebook.com/topsrbija/media_set?set=a.1443266232353532.1073743588.100000105079334&type=3&pnref=story.



