



Via Ugo Foscolo, 5
20121 Milano - Italy
Tel. (+39) 02 72 00 34 33
prenotazioni@savinimilano.it
www.savinimilano.it

SAVINI

1867
MILANO

150[®]
SAVINI
1867 - 2017
MILANO

Business Lunch

SAVINI
RISTORANTE

Gentile cliente, per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati in questo locale sono surgelati o congelati all'origine oppure sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. I prodotti della pesca crudi o praticamente crudi, sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04. Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione sulla natura e origine delle materie prime utilizzate. Il cliente è pregato di comunicare la necessità di consumare alimenti privi di allergeni per cui è a disposizione la documentazione inerente.

Dear Guest, to guarantee quality and food safety, the products provided in this store are frozen or deep frozen at the origin or undergo to a rapid blast chilling procedure, as described in the HACCP Plan under Reg. CE 852/04.

The fish products provided raw or nearly raw, are undergo to a rapid blast chilling procedure for sanitary purposes, under Reg. CE 853/04. Staff is available in order to provide any further information regarding the origin of the ingredients. The customer is invited to inform the staff about the need to consume foods without some allergens.

Antipasti / Starters

Lumache in umido leggermente piccante, crema di riso "Ribe", castagne e caco alla plancia
Lightly salted stewed snails, rice cream, chestnuts and persimmon

Sgombro in ceviche, con funghi in conserva fatta in casa, lime saltato al burro nocciola, salsa di pinoli
Ceviche mackerel with homemade preserved mushrooms, sautéed lime with pine nut sauce

Tartare di filetto di manzo al coltello con maionese al tartufo nero e tuorlo d'uovo
Beef Tartare with black truffle mayonnaise and egg yolk

Culatello di Zibello con mozzarella di Bufala e chips di pane al basilico
Culatello di Zibello with smoked Buffalo mozzarella and crispy basil bread

Primi / First Courses

Crema di castagne, petali di baccalà, stracciatella e tartufo nero
Chestnut cream, cod fish, stracciatella with black truffle

Risotto della tradizione con pistilli di Zafferano
Milanese Style Risotto with Saffron

Tagliatelle fresche ai marroni con ricotta di pecora, ricci mare e grattata di pepe "long campot"
Homemade Tagliatelle with chestnuts and soft ricotta cheese, sea urchins and Kampot pepper

Secondi / Main Courses

Paillard di vitello con purè di patate
Veal Paillard with mashed potatoes

Branzino d'amo alla plancia con verdure di stagione alla soia
Grilled seabass fillet, with seasonal vegetables and soya sauce

Controfiletto di maialino iberico alla plancia con carciofi alla Barigule, ricotta infornata in crema e germogli di pepe d'acqua
Grilled Iberian piglet sirloin with Barigule artichokes, baked ricotta cream and pepper sprouts

Dessert

Tagliata di frutta di stagione
Fruit Salad

Tiramisù Savini

Mousse ai fichi e cioccolato bianco con glassa di marron glacé
Figs and white chocolate mousse with marron glacé

2 portate / courses

40,00 euro

3 portate / courses

50,00 euro

Il prezzo è comprensivo di acqua, caffè, un calice di vino e coperto.

Calici di vini successivi 10,00 euro cad.

The price includes water, coffee, a glass of wine and cover charge.

Estra glasses of wine after 10,00 euro each.