

# 150<sup>S</sup>

## SAVINI

1867 - 2017  
MILANO

1867

*Nasce in Galleria Vittorio Emanuele II il Savini.*

*Luogo di incontro e tempio dell'ospitalità gastronomica meneghina.*

# SAVINI

---

## RISTORANTE

*Oggi il Savini ritrova il suo splendore e la sua eleganza  
grazie ad imponenti interventi di ristrutturazione  
e alla professionalità dell'Executive Chef Giovanni Bon  
che propone una cucina raffinata e creativa ispirata alla tradizione italiana.*

*Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco  
(mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure stabilite nel Manuale di Autocontrollo ai sensi  
del Reg. CE n. 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere ai responsabili di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.*

*I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche: Pesce e prodotti a base di pesce, Molluschi e prodotti  
a base di molluschi, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Cereali contenenti glutine, Uova e prodotti a base di uova, Soia e prodotti  
a base di soia, Latte e prodotti a base di latte, Anidride solforosa e solfiti, Frutta a guscio, Sedano e prodotti a base di sedano, Lupini  
e prodotti a base di lupini, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Senape  
e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*

*"Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità  
di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche"*

## *I piatti della tradizione*

### *Antipasti*

*Mondeghili di vitello su crema di topinambur  
e le sue chips al profumo di anice stellato* 23,00

*Animella di vitello impanata alla milanese, crema di mandorle amare,  
schiuma di latte e salsa prezzemolata leggermente acidula* 23,00

*Culatello di Zibello con mozzarella di Bufala affumicata  
e sfoglie di pane al basilico* 23,00

### *Primi piatti*

*Risotto alla Milanese con pistilli di Zafferano* 32,00

*Intrecci selezione Savini all'Amatriciana* 29,00

*Maltagliati al ragù di vitello al coltello,  
gratinati al Parmigiano Reggiano* 29,00

### *Secondi*

*Guancia di manzo al vino rosso su crema di polenta rustica* 36,00

*Costoletta di vitello alla Milanese con purè di patate* 36,00

*Ossobuco di vitello con purè di patate* 36,00

### *Dessert*

*La nostra Sbrisolona* 19,00

*Tiramisù* 19,00

*Quattro portate a scelta (1 per categoria)*  
€ 95,00

*Il nostro Sommelier consiglia l'abbinamento di quattro vini*  
€ 45,00

## *Menù dello Chef*

*Tonno rosso Balfegò, zucca candita, cipolla rossa al Campari,  
salsa allo yogurt e semi di basilico*

*Zuppetta di fagioli, tartufi di mare,  
foie gras alla plancia e nero di seppia*

*Tagliatelle fresche ai marroni con ricotta di pecora,  
ricci mare e pepe "Long Campot"*

*Risotto cotto nel consommè di bacon,  
uovo fritto e spugnole*

*Rombo, crema di nocciole del Piemonte,  
porro bruciato, estratto di zucca e senape antica*

*Piccione in due cotture accompagnato da mostarda di fichi,  
spugna alla nocciola e massa di cacao puro al 100%*

*Pre Dessert*

*Quando la Millefoglie incontra la Tatin*

*€ 160,00*

*Il nostro Sommelier consiglia l'abbinamento di 4 vini*

*€ 45,00*

*Il nostro Sommelier consiglia l'abbinamento di 6 vini*

*€ 65,00*

## *Antipasti*

<i>Zuppetta di fagioli, tartufi di mare foie gras alla plancia e nero di seppia</i>	<i>26,00</i>
<i>Tonno rosso Balfegò, zucca candita, cipolla rossa ubriaca al Campari, salsa allo yogurt e semi di basilico</i>	<i>28,00</i>
<i>Bianco di coniglio in alga nori, cipolle abbrustolite, polvere di olio al rosmarino e castagne</i>	<i>21,00</i>
<i>Sgombro in ceviche, funghi in conserva fatta in casa, lime saltato al burro nocciola, salsa di pinoli</i>	<i>27,00</i>
<i>Lumache in umido leggermente piccante, crema di riso "Ribe", castagne e caco alla plancia</i>	<i>24,00</i>

## *Primi Piatti*

<i>Tagliatelle fresche ai marroni con ricotta di pecora, ricci mare e grattata di pepe "Long Campot"</i>	<i>34,00</i>
<i>Risotto cotto nel consommè di bacon, uovo fritto e spugnole</i>	<i>27,00</i>
<i>Ravioli di zucca alla mantovana, uova di salmone, gelatina di balsamico e aria di Parmigiano Reggiano</i>	<i>28,00</i>
<i>Crema di castagne, petali di baccalà, stracciatella e tartufo nero</i>	<i>32,00</i>

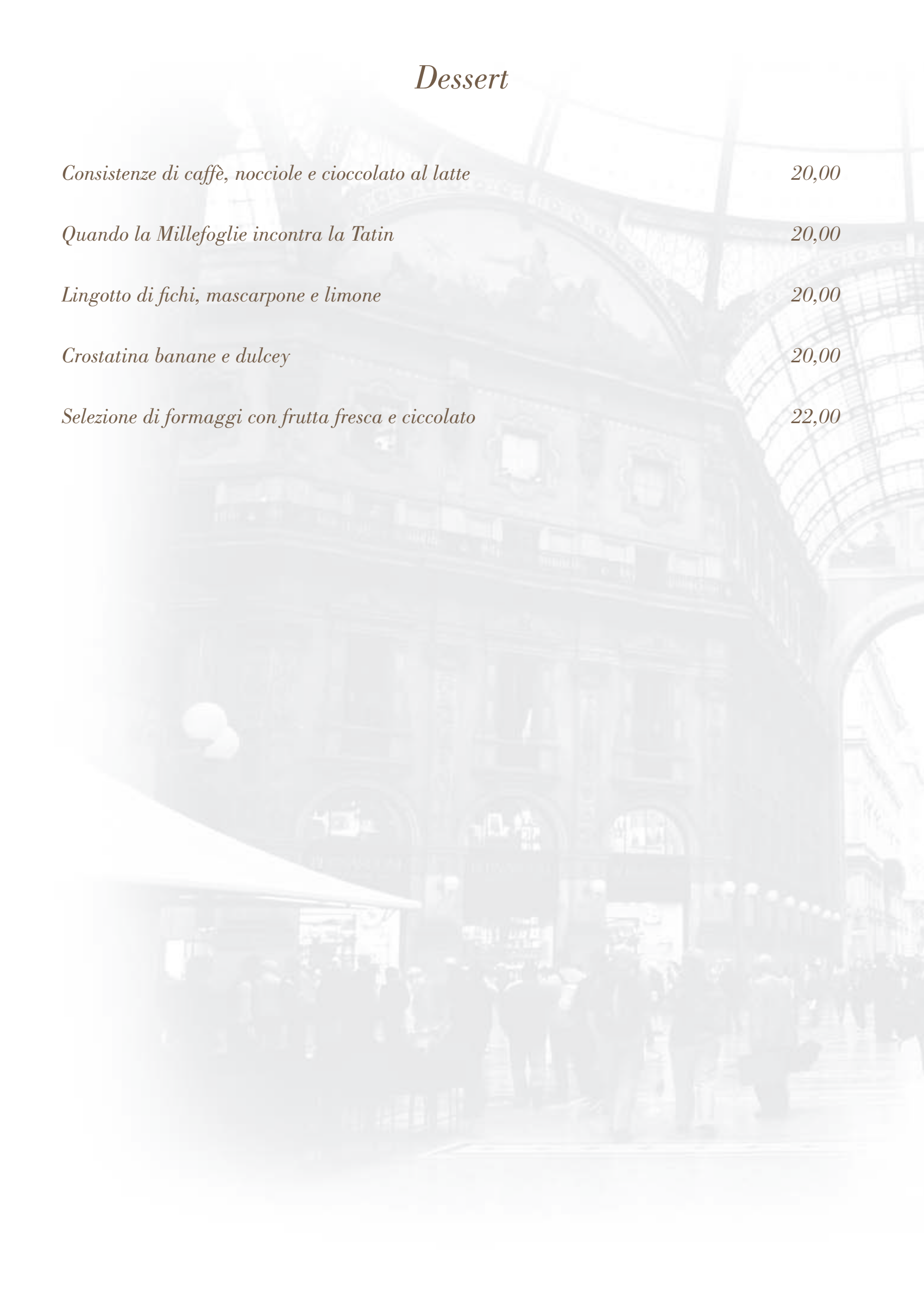
## *Secondi di Pesce*

<i>Rombo, crema di nocciole del Piemonte, porro bruciato, estratto di zucca e senape antica</i>	<i>35,00</i>
<i>Filetto di branzino alla plancia, salsa di ricci di mare e verdure di stagione</i>	<i>37,00</i>
<i>Granchio Reale, terra di mozzarella e olive, funghi chiodini e spugna di spinaci</i>	<i>39,00</i>
<i>Filetto di baccalà "Giraldo" in lenta cottura in acqua di radicchio, su sauté di verdure e frutta secca</i>	<i>32,00</i>

## *Secondi di Carne*

<i>Controfiletto di maialino iberico alla plancia con carciofi alla barigule, ricotta infornata in crema e germogli di pepe d'acqua</i>	<i>38,00</i>
<i>Piccione in due cotture accompagnato da mostarda di fichi, spugna alla nocciola e massa di cacao puro al 100%</i>	<i>36,00</i>
<i>Rib Eye di Rubia Gallega con funghi saltati, jus al pistacchio e tartufo nero</i>	<i>39,00</i>
<i>Coscia d'anatra confit, il suo fegato in terrina, mostarda di verdura e salsa al mosto cotto</i>	<i>33,00</i>

## *Dessert*



<i>Consistenze di caffè, nocciole e cioccolato al latte</i>	20,00
<i>Quando la Millefoglie incontra la Tatin</i>	20,00
<i>Lingotto di fichi, mascarpone e limone</i>	20,00
<i>Crostatina banane e dulcey</i>	20,00
<i>Selezione di formaggi con frutta fresca e cioccolato</i>	22,00

# SAVINI

---

## RISTORANTE

Via Ugo Foscolo, 5 angolo Galleria Vittorio Emanuele II - 20121 Milano

Tel. (+39) 02 72 00 34 33 - prenotazioni@savinimilano.it

[www.savinimilano.it](http://www.savinimilano.it)

Coperto € 6,00 a persona

*Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure stabilite nel Manuale di Autocontrollo ai sensi del Reg. CE n. 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere ai responsabili di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.*

*I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche: Pesce e prodotti a base di pesce, Molluschi e prodotti a base di molluschi, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Cereali contenenti glutine, Uova e prodotti a base di uova, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte, Anidride solforosa e solfiti, Frutta a guscio, Sedano e prodotti a base di sedano, Lupini e prodotti a base di lupini, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*

*“Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche”*



S A V I N I  
R I S T O R A N T E