

SAVINI NEWS

VALENTINE'S DAY EDITION

MERCOLEDÌ, 14 FEBBRAIO, 2018

Per tutti gli innamorati



Il Menù

150,00 euro a persona

AMUSE BOUCHE

Tonno rosso Belfagor in cialda croccante alla barbabietola, riso Ribe e uova di tobiko

- Champagne Taittinger Nocturne -

ANTIPASTO

Escalope di foieg gras d'anatra glassata al Calvados con Chutney di mela e mango al peperoncino

- Champagne Taittinger Nocturne -

PRIMO

Taglierino di pasta fresca trafilato al bronzo con granchio reale, avocado, pomodori confit e menta

- Pinot Grigio, Lungarotti -

SECONDO

Filetto di scorfano alla griglia, verdure saltate allo zenzero e salsa di crostacei

- Chardonnay Pian della Villa, Villa -

PRE DESSERT

Semifreddo di lüchi e passion fruit con insalatina di mango al lime e basilico

- Moscato, Bruno Soria -

DESSERT

Cre moso al lampono, fragole infuse allo zenzero, sablé al rosmarino e gelato alla fragola

- Moscato, Bruno Soria -

Lettera a...

Amore mio, voi non siete "una cosa della mia vita" – sia pure la più importante – perché la mia vita non è più mia, non la rimpiango nemmeno e voi siete sempre me. Voi siete molto di più, siete voi che mi permettete di immaginare qualsiasi avvenire in qualsiasi vita.

Lettera di Jean Paul Sartre a Simone de Beauvoir



SAVINI

1867

MILANO

Informazioni

Via Ugo Foscolo, 5
Angolo Galleria Vittorio Emanuele II
20121 Milano - Italy
Tel. +39 (0) 2 72 00 34 33
prenotazioni@savinimilano.it
WWW.SAVINIMILANO.IT