

MILANO

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

1° piano  
*Via Ugo Foscolo, 5*

**S A V I N I**  
C A F F È

*Galleria Vittorio Emanuele II*

LONDRA

**S A V I N I**  
a t C R I T E R I O N

*Piccadilly Circus*

**S A V I N I**

1867  
MILANO

**150**  
**S A V I N I**  
1867 - 2017  
MILANO

*Business Lunch*

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

*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*

*Crema fredda di piselli al profumo di wasaby,  
ricotta di Seirass, crudité di bietole e "taccole"  
Cold peas cream, wasaby, Seirass Ricotta cheese,  
beetroot and "taccole" crudites*

*Culatello di Zibello DOP, mozzarella di bufala Campana  
Culatello di Zibello DOP, buffalo Mozzarella cheese*

*Rognone di vitello sfumato al Cognac,  
rémoulade di sedano rapa e cipolla abbrustolita  
Veal kidney blended with Cognac,  
celeriac rémoulade and roasted onion*

## *Primi / First Courses*

*Risotto alla milanese con pistilli di Zafferano selezione Aromae  
Milanese style Risotto*

*Spaghettoni Il Valentino Monograno Felicetti,  
prugne della California, cardamomo bianco e ricci di mare  
Il Valentino spaghetti, California dried prunes,  
white cardamon and sea urchins*

*Calamarata Monograno Felicetti al ragù di vitello,  
aria al Parmigiano Reggiano e scorza d'arancia  
Calamarata pasta, veal ragout,  
Parmigiano Reggiano foam and orange zest*

## *Secondi / Main Courses*

*Branzino d'amo alla griglia, cipolla al Campari,  
asparagi e broccolo romanesco  
Grilled Sea bass, Campari flavored onion,  
asparagus and Romanesco broccoli*

*Ossobuco di vitello con puré di patate  
Veal Ossobuco and mashed potatoes*

*Controfiletto di vitello al punto rosa  
e verdure saltate  
Low temperature cooked veal sirloin  
and sautéed vegetables*

## *Dessert*

*Tiramisù*

*Tagliata di frutta  
Fresh fruit salad*

*Selezione di formaggi con frutta fresca, cioccolato e zenzero candito  
Cheese selection, fresh fruit, chocolate and candied ginger*

*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.*

*Extra glasses of wine 10,00 euro each.*