

150^S

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, 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.

I piatti della tradizione

Antipasti

<i>Rognone di vitello sfumato al Cognac, rémoulade di sedano rapa e cipolla abbrustolita</i>	22,00
<i>Culatello di Zibello DOP, mozzarella di bufala Campana</i>	23,00
<i>Mondeghili su emulsione di lattuga e ortica, lattughino saltato e stracciatella di bufala</i>	23,00

Primi piatti

<i>Risotto alla milanese con pistilli di Zafferano selezione Aromae</i>	32,00
<i>Spaghetti alle sarde, stracciatella di bufala e pesto di rucola</i>	29,00
<i>Calamarata Monograno Felicetti al ragù di vitello, aria al Parmigiano Reggiano e scorza d'arancia</i>	27,00

Secondi

<i>Costoletta di vitello alla milanese con pure di patate</i>	36,00
<i>Ossobuco di vitello con puré di patate</i>	36,00
<i>Controfiletto di vitello al punto rosa e verdure saltate</i>	36,00

Dessert

<i>Tiramisù</i>	20,00
<i>Tagliata di frutta</i>	20,00
<i>Selezione di formaggi con frutta fresca, cioccolato e zenzero candito</i>	22,00

Quattro portate a scelta (1 per categoria)

€ 95,00

Il nostro Sommelier consiglia l'abbinamento di quattro vini

€ 45,00

Menù dello Chef

*Crema fredda di piselli al profumo di wasaby,
ricotta di Seirass, crudité di bietole e taccole*

*Carpaccio di capesante al mango e passion fruit,
caviale, aria allo zenzero e sorbetto al sedano*

*Risotto alla lavanda,
crudo di gambero rosso di Mazara del Vallo
e cipolla abbrustolita*

*Gnocchi di patate viola su emulsione di lattuga e ortica,
acciuaghe del Cantabrico e stracciatella di bufala*

*Filetto di scorfano, bietole, zenzero,
piselli, brodo Kombu affumicato*

*Petto di anatra Barberie al punto rosa,
salsa americana ai lamponi fermentati,
asparagi bianchi e caviale di nespola*

Aspettando il dessert.....

*Giocando a shangai:
Sticks di cremoso al cioccolato bianco e menta,
semifreddo al limone e gelée di lime*

€ 160,00 p.p.

Il nostro Sommelier consiglia l'abbinamento di 4 vini

€ 45,00

Il nostro Sommelier consiglia l'abbinamento di 6 vini

€ 65,00

Antipasti

<i>Éclair di foie gras con glassa al Porto Ruby e albicocca piccante</i>	27,00
<i>Carpaccio di capesante al mango e passion fruit, caviale, aria allo zenzero e sorbetto al sedano</i>	29,00
<i>Crema fredda di piselli al profumo di wasaby, ricotta di Seirass, crudité di bietole e taccole</i>	24,00
<i>Petto di quaglia, rémoulade di sedano rapa, salsa agra al pomodoro, bisquit agli asparagi e uovo di quaglia</i>	27,00
<i>Insalatina primaverile (Cuore di lattuga, pomodori e limone canditi, favette, cipollotto ghiaccio, asparagi, carota, finocchio, ravanelli e polvere di olive taggiasche)</i>	21,00

Primi Piatti

<i>Spaghettoni Il Valentino Monograno Felicetti, prugne della California, cardamomo bianco e ricci di mare</i>	27,00
<i>Risotto alla lavanda, crudo di gambero rosso di Mazara del Vallo e cipolla abbrustolita</i>	32,00
<i>Ravioli di ricotta infornata e anguilla affumicata, foie gras, uova di Tobiko e salsa ai crostacei</i>	28,00
<i>Gnocchi di patate viola su emulsione di lattuga e ortica, acciughe del Cantabrico e stracciatella di bufala</i>	29,00

Secondi di Pesce

*Filetto di scorfano, bietole, zenzero,
piselli, brodo Kombu affumicato* 33,00

*Branzino d'amo alla griglia, cipolla al Campari,
asparagi e broccolo romanesco* 37,00

*Astice bretone sfumato a La Chartreuse,
carciofi, borragine e salsa al lemongrass* 39,00

*Ricciola Hamachi alla plancia, crema di asparagi,
patate soffiate e bouillabaisse* 35,00

Secondi di Carne

*Petto di anatra Barberie al punto rosa, salsa americana
ai lamponi fermentati, asparagi bianchi e caviale di nespola* 33,00

*Rib-eye di Vacca Vecia alla griglia, pommes noisette,
pomodorini bruciati e asparagi* 39,00

*Lombo di agnello marinato al latte di cocco
e soia, bietole, favette e alga wakame* 36,00

*Carrè di maialino iberico montato al burro nocciola
e salvia, laccato alla liquirizia, crema all'aglio nero e peperoni canditi* 38,00

Dessert

Sunshine:

*Mousse alla pesca glassata all'arancia,
semifreddo allo zafferano e ganache alla vaniglia*

20,00

Pink Lady:

*Sfera di cremoso alla fragola con cuore di zenzero,
gelée al rabarbaro e tuile alla mandorla*

20,00

Giocando a shangai:

*Stecche di cremoso al cioccolato bianco e menta,
semifreddo al limone e gelée di lime*

20,00

Frutta ³:

*Cubo di passion fruit e nocciola, glassato al caramello
e cioccolato al latte, cuore di mango e cake alle mandorle*

20,00

*Selezione di formaggi con frutta fresca,
cioccolato e zenzero candito*

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

Coperto € 6,00 a persona

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.



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