





# S A V I N I

---

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

*Gentile Signora/Signore, siamo lieti di accoglierVi in uno dei Ristoranti più chic della città,  
un luogo che rappresenta la storia, la haute couture della ristorazione di Milano,  
con piatti curati e realizzati dall'Executive Chef Giovanni Bon e dalla sua brigata.*

150   
S A V I N I  
1867 - 2017  
M I L A N O

*Nato nel 1867, in pieno periodo Belle Epoque, il Savini Milano divenne il locale più elegante della città,  
salotto di personaggi importanti, letterati e giornalisti tra cui Giuseppe Verdi, Maria Callas, Gabriele D'Annunzio,  
Tommaso Marinetti. Proprio quest'ultimo, al Savini firmò il Manifesto del Movimento Futurista,  
pubblicato poi nel 1909 su Le Figaro.*

# Menù della Tradizione

## Antipasti

<i>Culatello di Zibello DOP e melone Cantalupo</i>	23,00
<i>Bollito di lingua di vitello con salsa verde, cipollotti croccanti e favette</i>	22,00
<i>Lumache in umido con spinacini novelli e pomodori datterini saltati</i>	23,00

## Primi

<i>Risotto alla Milanese</i>	32,00
<i>Calamarata al ragù di vitello, aria al Parmigiano Reggiano e scorza d'arancia</i>	29,00
<i>Spaghetto grezzo Cavaliere Cocco con vongole veraci, pesto e fagiolini</i>	31,00

## Secondi

<i>Costoletta di vitello alla milanese con purè di patate</i>	36,00
<i>Ossobuco di vitello e purè di patate</i>	36,00
<i>Presca di maialino iberico alla griglia, insalatina estiva, ravanelli all'agro e gelatina alla Guinness</i>	36,00

## Dessert

<i>Tiramisù Savini</i>	20,00
<i>Tagliata di frutta di stagione</i>	20,00
<i>Selezione di formaggi accompagnati da frutta fresca e cioccolato fondente</i>	22,00

Quattro portate a scelta (1 per categoria)

€ 95,00

La nostra sommelier consiglia l'abbinamento con quattro vini

€ 45,00

## *Menù dello Chef*

*Scampo di Mazara del Vallo su marshmallow al lime, polvere di capperi, caviale e dressing alla pesca e pomodoro*

*Tataki di manzo irlandese, melone osmotizzato al cardamomo bianco, foglia d'ostrica in gremolada e sorbetto al margarita*

*Ravioli liquidi di granchio reale su crema di avocado al burro nocciola e focchi di caprino al dragoncello*

*Taglierino alla farina di carruba con ciliegie marinate al liquore di fico d'India, coriandolo, pepe Long Red e salsa allo yogurt greco*

*Polpo cotto a bassa temperatura, frutta e verdura di stagione e dressing allo yuzu*

*Controfiletto di scottona irlandese marinato al chinotto e cotto in crosta di caramello salato*

*Aspettando il dessert .....*

*Mousse alla vaniglia profumata all'ibiscus con cuore di lamponi e zucchero croccante alla menta*

*€ 160,00 a persona*

*La nostra sommelier consiglia l'abbinamento con quattro o sei vini*

*€ 45,00 o € 65,00*

## Antipasti

- Tataki di manzo irlandese, melone osmotizzato al cardamomo bianco, foglia d'ostrica in gremolada e sorbetto al margarita* 25,00
- Triglia di scoglio, crumble di pane alle erbe, mozzarella di bufala caramellata, pomodori verdi e aria di pepe Long Kampot* 27,00
- Scaloppa di foie gras d'anatra alla plancia, pesca scottata, noce Pecan e cetriolo al peperoncino* 27,00
- Scampo di Mazara del Vallo su marshmallow al lime, polvere di capperi, caviale e dressing alla pesca e pomodoro* 29,00
- Insalatina estiva: frutta e verdura con sfoglia croccante di Parmigiano Reggiano e salsa orientale* 21,00

## Primi Piatti

- Risotto mantecato alla stracciatella di bufala, anguria e polveri di peperone e caffè* 27,00
- Taglierino alla farina di carruba con ciliegie marinate al liquore di fico d'India, coriandolo, pepe Long Red e salsa allo yogurt greco* 29,00
- Spaghettoni Il Valentino emulsionato a freddo, gazpacho di fragola e menta, pesce spada affumicato in casa* 36,00
- Risotto alla Milanese* 32,00
- Ravioli liquidi di granchio reale su crema di avocado al burro nocciola, e fiocchi di caprino al dragoncello* 28,00

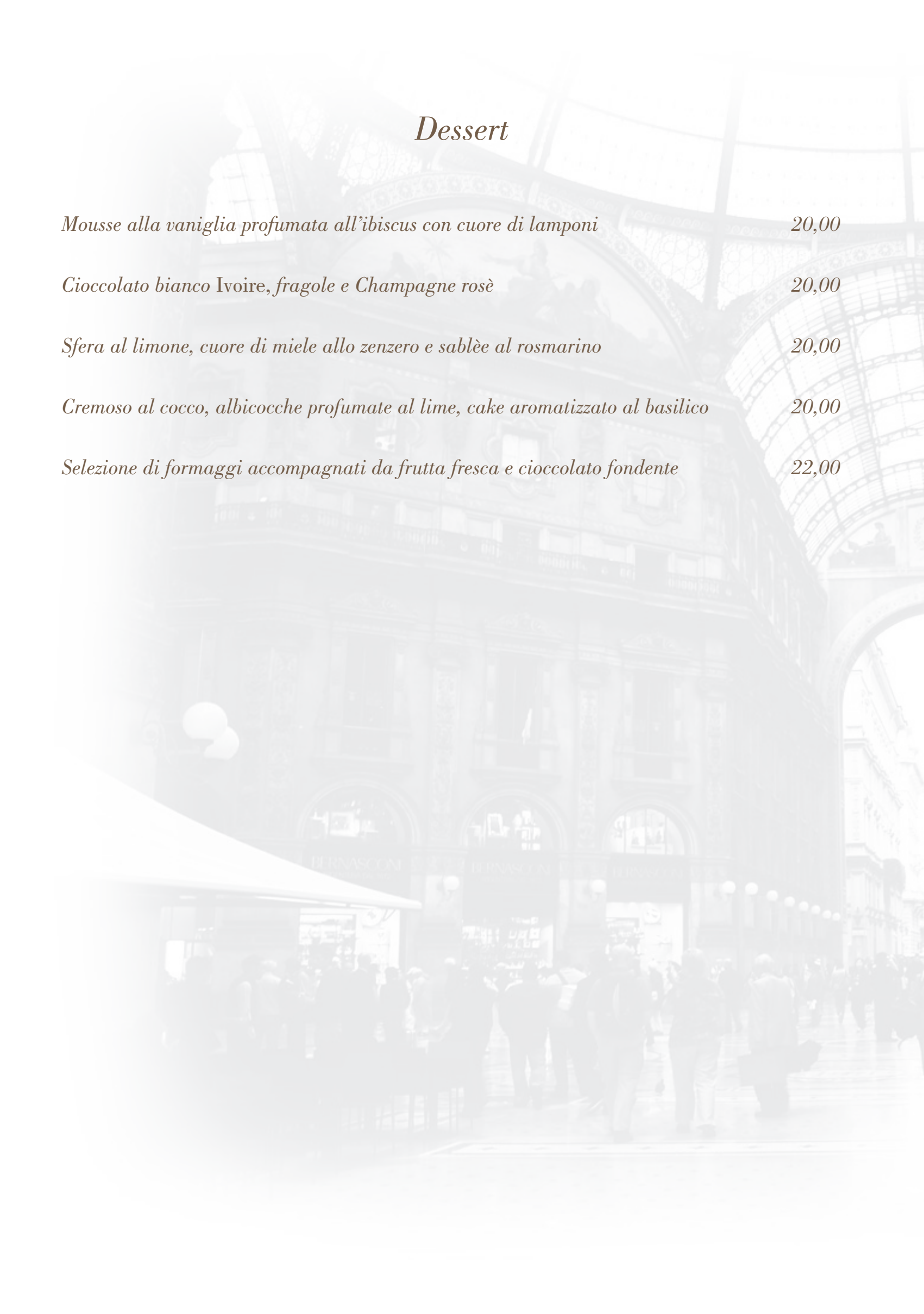
## *Secondi di Pesce*

- San Pietro al profumo di vaniglia e basilico,  
su ratatouille di pomodoro, limone e cipolla rossa* 33,00
- Ricciola Hamachi alla plancia, plancton, ostrica Tarbouriech  
e salsa agra di pomodoro* 49,00
- Branzino d'amo cotto in foglia di limone e katsuobushi su crema di avocado,  
pomodori confit, limone candito e cipolla al Campari* 39,00
- Polpo cotto a bassa temperatura, frutta e verdura di stagione  
e dressing allo yuzu* 37,00

## *Secondi di Carne*

- Controfiletto di scottona irlandese marinato al chinotto  
e cotto in crosta di caramello salato* 39,00
- Presa di maialino iberico alla griglia, insalatina estiva,  
ravanelli all'agro e gelatina alla Guinness* 38,00
- Vitello al punto rosa e tonno affumicato, melanzane fondenti,  
anguria alla plancia, caviale e dressing al passion fruit* 39,00
- Petto di piccione, ciliegie aromatizzate alla grappa e cardamomo bianco,  
massa di cacao e macaron salato* 33,00

## *Dessert*



<i>Mousse alla vaniglia profumata all'ibiscus con cuore di lamponi</i>	<i>20,00</i>
<i>Cioccolato bianco Ivoire, fragole e Champagne rosè</i>	<i>20,00</i>
<i>Sfera al limone, cuore di miele allo zenzero e sablèe al rosmarino</i>	<i>20,00</i>
<i>Cremoso al cocco, albicocche profumate al lime, cake aromatizzato al basilico</i>	<i>20,00</i>
<i>Selezione di formaggi accompagnati da frutta fresca e cioccolato fondente</i>	<i>22,00</i>



# S A V I N I

---

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

Savini Ristorante e l' Executive Chef Giovanni Bon  
hanno scelto la qualità di:

*Az. Agricola F. De Tacchi*

*Bevande Futuriste*

*Exportaly*

*Giardini d'Amore liquori*

*La.Co Carni*

*La Ge.Gè Pesca*

*Longino&Cardenal*

*Pastificio Felicetti*

*Oyster Oasis*

*Valrhona*

*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.*

Coperto € 6,00 a persona



**S A V I N I**  

---

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

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

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

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



