150
SAVINI
1867 - 2017
MILANO

SAVINI
RISTORANTE

1° piano
Via Ugo Foscolo 5,
angolo Galleria Vittorio Emanuele II

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. 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.

Dear Guest, we are pleased to welcome you in one of the most elegant restaurant in the city centre, a place that represents the history and the haute couture of the restaurants in Milan, whose menu is curated by the Executive Chef Giovanni Bon and his brigade. Established in 1867, during the period of Belle Epoque, the Savini Milano was immediately recongnised as the most elegant restaurant in the city centre, hosting numeorus prominent figures, writers and journalists like, G.Verdi, Maria Callas, G. D'Annunzio and Tommaso Marinetti. This one, left the Manifesto of Futurist Movement, resulting in pubblication within Le Figaro in 1909, within the premises.

@savinimilano1867 @saviniristorante

#saviniristorante

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

SAVINI
1867
MILANO

Business Lunch

SAVINI
RISTORANTE

Menù a cura
dell'Executive Chef
Giovanni Bon

Antipasti / Starters

Insalatina estiva: frutta e verdura
con sfoglia croccante di Parmigiano Reggiano e salsa orientale
Summer salad: fruit and salad, crunchy Parmigiano Reggiano
leaf and cucumber gazpacho

Culatello di Zibello DOP e Melone Cantalupo
Culatello di Zibello DOP and Cantaluope Melon

Vitello al punto rosa e tonno affumicato, melanzane fondenti,
anguria alla plancia, caviale e dressing al passion fruit
Roast veal and smoked tuna, fondant aubergine,
seared watermelon, caviar and passion fruit dressing

Primi / First Courses

Risotto alla Milanese
Traditional Milanese Risotto

Risotto mantecato alla stracciatella di bufala,
anguria e polveri di peperone e caffè
Buffalo Stracciatella cheese creamy Risotto,
watermelon and pepper and coffee powder

Taglierino alla farina di carruba con ciliegie marinate al liquore di fico d'India,
coriandolo, pepe Long Red e salsa allo yogurt greco
Carob flour Taglierino pasta with marinated prickly pear liqueur,
coriander, Long kampot pepper and Greek yoghurt sauce

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.

Secondi / Main Courses

Polpo cotto a bassa temperatura, frutta e verdura di stagione e dressing allo yuzu
Low temperature cooked Octopus, fruit and seasonal vegetable, Yuzu dressing

Ossobuco di vitello con purè di patate
Veal ossobuco and mashed potatoes

Presa di maialino iberico alla griglia, insalatina estiva,
ravanelli all'agro e gelatina alla Guinness
Grilled Spanish piglet, summer salad, radish and Guinness jelly

Dessert

Tiramisù Savini
Savini Tiramisu

Tagliata di frutta di stagione
Seasonal fruit salad

Selezione di formaggi accompagnati da frutta fresca e cioccolato fondente
Cheese selection with fresh fruit and dark chocolate

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.

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.