

150<sup>S</sup>  
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 recongrised 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 Cantaloupe 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.