



S A V I N I

1867

MILANO



STORIA

Nato nel 1867, in pieno periodo Belle Epoque, situato in Galleria Vittorio Emanuele II, il Savini ha avuto e ancora ha per la città lo stesso valore del Duomo e della Scala. Dalla nascita, divenne subito il locale più elegante di Milano, salotto di personaggi importanti, letterati e giornalisti: G. Verdi, G. Puccini, P. Mascagni, A. Toscanini, Maria Callas, A. Boito, G. D'Annunzio, G. Verga e Filippo Tommaso Marinetti che proprio al Savini firmò il Manifesto del Movimento Futurista, pubblicato nel 1909 su Le Figaro. Il Savini, con i suoi 150 di storia, rafforza il suo legame con la città di Milano e il Teatro La Scala, e gli rende omaggio dedicando la sua signature list.



HISTORY

Established in 1867 during the period of the Belle Epoque and located within the Galleria Vittorio Emanuele II, Savini has had and still maintains its significance in the city along with the Duomo and La Scala Theatre. From the beginning, Savini was immediately recognised as an elegant venue in Milan, hosting prominent figures, writers and journalists. These notorious figures included G. Verdi, G. Puccini, P. Mascagni, A. Toscanini, E. Duse, Sacha Guitry, A. Boito, G. D'Annunzio, G. Verga, Moses Bianchi, L. Capuana and Maria Callas. Notably, Filippo Tommaso Marinetti who established the Manifesto of the Futurist Movement, which resulted in the publication of Le Figaro in 1909.

SAVINI CAFFÈ

serve tutti i propri Cocktails, Mocktails e Aperitivi
accompagnati da una selezione di fingers

SAVINI CAFFÈ

serves all of its Cocktails, Mocktails and Aperitifs
with a selection of fingers



SAVINI ROYAL

LIQUORE *GIARDINI D'AMORE* ALLA CANNELLA • ZUCCHERO • CHAMPAGNE

Tra i cocktail più prestigiosi perché a base di Champagne, al quale abbiamo aggiunto un originale liquore siciliano alla cannella, che ne esalta le note rendendo il cocktail profumato. Adatto a qualsiasi momento della giornata a cui si voglia dare una nota di pregio, SAVINI ROYAL può accompagnare anche il classico Afternoon Tea.

One of the most prestigious cocktails with a Champagne base, combined with a unique Sicilian cinnamon flavour liqueur. This fusion brings out the sweet notes of the cocktail. Ideal to drink at any time of the day or night but also the perfect accompaniment to our classic Afternoon Tea.

25,00



SAVINI COCKTAIL

CAMPARI • RABARBARO • PROSECCO • SODA *CORTESE* • SPOON DI ACQUA DI ZAFFERANO

Un omaggio alla Galleria Vittorio Emanuele II che, insieme al Savini, è una delle istituzioni più importanti di Milano.

Il Rabarbaro presente in questo cocktail gli infonde delle note amare e dei profumi che ricordano il frutto della mora e i frutti di bosco. La garnish di zafferano impreziosisce e rende questo cocktail ancora più milanese.

A homage to the Galleria Vittorio Emanuele II and Savini, one of the longest standing institutions in Milan.

The use of rhubarb gives the cocktail a bitter after taste and an essence of red berries. Saffron garnish completes this cocktail, giving it an even more impressive Milanese style.

19,00



N°7

FERNET - BRANCA • SODA *CORTESE* AL LIMONE • FOGLIE DI MENTA

Il Savini rende omaggio alla grande cantante lirica Maria Callas e alla sua passione per Milano dedicandole, oltre al famoso Tavolo 7 del Savini Ristorante al primo piano, anche questo drink, leggero e delicato, che unisce al sapore deciso del Fernet-Branca, il profumo intenso della menta piperita.

La leggenda vuole che la celebre soprano fosse solita bere l'amaro milanese con l'aggiunta di alcune rinfrescanti foglioline di menta, prima e dopo le esibizioni.

Savini pays homage to the great opera singer, Maria Callas and her passion for Milan dedicating her, in addition to the famous Tavolo 7 at the Savini Ristorante at the first floor, this light and delicate drink that combines the strong taste of the Fernet-Branca, with the intense taste of peppermint.

Legend says that the famous soprano loved the Fernet-Branca liqueur with refreshing mint sprigs before and after her gatherings.



SALIERI

CARPANO ANTICA FORMULA • CAMPARI • GIN • FERNET - BRANCA

Un omaggio al teatro più famoso del mondo, La Scala, che inaugurò nel 1778 con l'opera "Europa Riconosciuta" del compositore italiano Antonio Salieri. Partendo dalla base del Negroni, abbiamo aggiunto alla ricetta originale il Fernet-Branca che esalta le note balsamiche di questo drink.

A homage to the most famous theatre in the world La Scala, established in 1778 with the first opera, "Europa Riconosciuta", created by Italian composer, Antonio Salieri. With a Negroni base, we have added to the original recipe, Fernet-Branca, which enhances the balsamic taste of this drink.

19,00



MADAMA BUTTERFLY

BOURBON • ZUCCHERO • LIQUORE ALL'ANICE *MARIE BIZARD* • ANGOSTURA

La prima rappresentazione della Madama Butterfly ebbe luogo al Teatro alla Scala di Milano il 17 febbraio 1904. Il cocktail si ispira a quest'opera, e all'unione simbolica tra due continenti, Asia e America del Nord, partendo dall'unforgettable Sazerac nella sua versione con bourbon e aggiungendo un tocco di Oriente con l'anice stellato.

The first adaptation of Madama Butterfly occurred at La Scala of Milan on February 17th, 1904. The cocktail is inspired by the opera as a symbol of the union of two continents, Asia and North America. This concoction includes the unforgettable Sazerac and its version of bourbon with a touch of Oriental star anise.



NORMA

VODKA • LIQUORE *GIARDINI D'AMORE* ALLA LIQUIRIZIA • LIME • GINGER BEER *CORTESE* • FOGLIE DI MENTA

*Casta Diva, che inargenti
Queste sacre antiche piante,
A noi volgi il bel sembiante,
Senza nube e senza vel*

La *Norma*, che inaugurò la stagione de La Scala nel 1832, si svolge in gran parte in un bosco sacro. Da qui l'ispirazione all'aromatizzazione del drink, con l'utilizzo di un liquore siciliano naturale di liquirizia.

*Pure Goddess, whose silver covers
These sacred ancient plants
We turn to your lovely face
Unclouded and without Veil..*

The inaugural opera of la Scala in 1832 was set in a forest themed grand stage. This is the acting inspiration for the drink, featuring a natural Sicilian liquorice liqueur.



1815

• AMARO RAMAZZOTTI • CEDRATA *CORTESE* • LIME

Nel 1815 a Milano, Ausano Ramazzotti crea il famoso Amaro. Qualche anno dopo, apre il suo primo locale in Via Santa Margherita a pochi passi dal Teatro alla Scala e da quello che sarà il Savini Caffè, dove inizia a servire alla borghesia illuminata milanese il primo liquore italiano non a base di vino, da bere a tutte le ore, al posto del caffè.

Il 1815 è un drink fresco e dissetante, che unisce al sapore intenso e aromatico dell'amaro, il gusto agrumato e dolce della cedrata.

In 1815 in Milan, Ausano Ramazzotti produced the famous liqueur Amaro Ramazzotti. Few years later, he opened his first caffè in Santa Margherita street, not too far from Teatro alla Scala and from the future Savini Caffè in Galleria Vittorio Emanuele II. There, he started to serve the famous liquer to the Milanese bourgeoisie, to drink at all hours instead of coffee.

1815 is a refreshing drink that combines the intense and aromatic bouquet of the liqueur, to the citrus flavour of the cedrata.



CLASSICS

DAIQUIRI

AMERICANO

MANHATTAN

MARGARITA

MARTINI COCKTAIL

NEGRONI

OLD-FASHIONED

19,00



MOCKTAILS

VIRGIN COLADA

Succo d'ananas, latte di cocco
Pineapple juice, coconut milk

VIRGIN MOJITO

Lime, menta, zucchero, soda
Lime, mint, sugar, soda water

BERRY BREEZE

Frutti di bosco, succo di mirtillo, succo di mela,
succo di limone, granatina mixed berry,
Cranberry juice, apple juice,
lemon juice, grenadine

TROPICANA

Succo ace, latte di cocco, succo di lime
Ace juice, coconut milk, lime juice

SENSATION

Succo di ananas, cetrioli, orzata, succo di lime
Pineapple juice, cucumber, orzata, lime juice



APERITIVI

SPRITZ APEROL	17,00
SANBITTER	15,00
APEROL	15,00
BITTER CAMPARI	15,00
MARTINI (BIANCO, DRY, ROSSO, GOLD)	15,00
CRODINO	15,00
SUCCO DI POMODORO CONDITO <i>VIRGIN BLOODY MARY</i>	15,00





S A V I N I

1867

M I L A N O

MILANO

Galleria Vittorio Emanuele II

www.savinimilano.it

