

SAVINI

RISTORANTE

SAVINI
1867
MILANO



TARTUFO
TRUFFLE

Gentile cliente, per garantire 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.

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.

S A V I N I rEVOLUTION

≈

Cappuccino di cavolfiore con caviale affumicato
Cauliflower cream, milk foam and smoked caviar

Crudo di gambero rosso di Mazara del Vallo
su biscotto alle arachidi e stracciatella di burrata
*Sicilian raw red prawn on peanut bisquit
and burrata cheese stracciatella*

Ravioli di scampi e mascarpone,
dressing ai ricci di mare, finferli e rosmarino
*Ravioli pasta stuffed with prawns and mascarpone,
sea urchins dressing, finferli mushrooms and rosemary*

Costoletta di rombo montata al burro alla salvia, nocciole e pak choi
Turbot with sage flavored butter, hazelnut and pak choi

Aspettando il dessert
Waiting for the dessert

Yogurt&Melagrana
Yoghurt&Pomegranate

Il menù è comprensivo di 15 gr di tartufo bianco
The menu includes 15 grams of white truffle

≈

180 euro p.p.

La nostra sommelier consiglia l'abbinamento con quattro vini, 45 euro
Our sommelier suggests four wines in pairing , 45 euros

S A V I N I UNICO

≈

Cappuccino di patate e polenta
e tuorlo di uovo di quaglia
*Rough polenta and potato cream,
milk foam and quail egg yolk*

Tartare di manzo al coltello, porcini e zucca
Beef tartare, porcini mushrooms and pumpkin

Taglierini all'uovo al burro di malga
Taglierini pasta cooked with butter

Brasato di guancialino di vitello su crema di topinambur
Braised veal cheek on Jerusalem artichoke cream

Aspettando il dessert
Waiting for the dessert

Profiterole moderno
Contemporary profiterole

Il menù è comprensivo di 15 gr di tartufo bianco
The menu includes 15 grams of white truffle

≈

180 euro p.p.

La nostra sommelier consiglia l'abbinamento con quattro vini, 45 euro
Our sommelier suggests four wines in pairing, 45 euros