

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
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.*

I piatti della tradizione

Antipasti

<i>Brasato di guancialino di vitello su crema di topinambur e cacao 100%</i>	26,00
<i>Rognone trifolato al Porto Ruby con polenta di farina di mais biancoperla (Presidio Slow Food)</i>	22,00
<i>Culatello di Zibello DOP con composta di mela cotogna e pan brioche alle nocciole e uvetta passa</i>	24,00

Primi piatti

<i>Risotto alla milanese (Riso Gallo Gran Riserva)</i>	32,00
<i>Linguine al farro con scottiglia di agnello, aceto di Amarone e scaglie di pecorino di Fossa</i>	29,00
<i>Spaghetto grezzo Cavaliere Cocco ai ricci di mare e pepe di Kampot Long Red</i>	33,00

Secondi

<i>Costoletta di vitello alla milanese con purè di patate</i>	36,00
<i>Ossobuco di vitello con purè di patate</i>	38,00
<i>Baccalà mantecato, olio verde, tartufo nero e acciughe affumicate del Cantabrico</i>	38,00

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 (una per categoria)

95,00 euro

La nostra sommelier consiglia l'abbinamento con quattro vini

45,00 euro

Menù dello Chef

Primizie di stagione

*Terrina di foie gras ai lamponi, pan brioche della casa,
prugne della California e cioccolato Bali al 70%*

*Ravioli di scampi, mascarpone e ricci di mare,
in brodo di tonno affumicato*

*Risotto Vialone Nano invecchiato 18 mesi, datteri, composta di cipollotti,
mandarino candito e guanciale croccante*

*San Pietro in olio cottura, mandarino candito,
pak choi e salsa alla liquirizia*

*Compressione di coscia di agnello, pere al Barolo Chinato,
salsa allo yogurt greco e coriandolo*

Aspettando il dessert...

Pistacchio e Arancia

160,00 euro p.p.

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

45,00 euro o 65,00 euro

Antipasti

<i>Carpaccio di pesce spada marinato in casa e leggermente affumicato, essenza di barbabietola, broccolo fiolario e crescita</i>	29,00
<i>Terrina di foie gras ai lamponi, pan brioche della casa, prugne della California e cioccolato Bali al 70%</i>	27,00
<i>Primizie di stagione</i>	21,00
<i>Lumache di terra al burro nocciola, cavolfiore bianco e viola, bacon croccante, spugna alle nocciole del Piemonte e dressing al tartufo</i>	27,00
<i>Churros di patate e scalogno, guacamole di broccoli, pomodori confit e insalatina di germogli</i>	25,00

Primi Piatti

<i>Risotto Vialone Nano invecchiato 18 mesi, datteri, composta di cipollotti, mandarino candito e guancialetto croccante</i>	28,00
<i>Gnocchi di mais e patate al nero di seppia, carpaccio di seppia, cavolo nero, limone candito e pomodorino bruciato</i>	26,00
<i>Ravioli di scampi, mascarpone e ricci di mare, serviti in brodo di tonno affumicato</i>	36,00
<i>Linguine al farro con scottiglia di agnello, aceto di Amarone e scaglie di pecorino di Fossa</i>	29,00
<i>Spaghettoni Il Valentino, colatura di alici di Cetara, bottarga di tonno e pesto di pompelmo</i>	32,00

Secondi di Pesce

*Branzino alla plancia con scarola in dolce forte,
tartufo nero e bisque ai pinoli* 38,00

*San Pietro in olio cottura, mandarino candito,
pak choi e salsa alla liquirizia* 33,00

*Costoletta di rombo al profumo di alloro, crumble di barbabietola,
cime di rapa, acciughe affumicate e salsa al lemongrass* 36,00

*Astice bretone glassato alla melagrana,
crema di catalogna spigata, carciofi e polvere di olio* 43,00

Secondi di Carne

*Rib eye di scottona irlandese con cipolline tostate, datteri,
gelato al mascarpone e jus al Contreaux* 38,00

*Petto di piccione al burro nocciola, mango, salsa americana,
schiuma alla mandorla amara e grue di cacao* 35,00

*Costoletta di maialino iberico con crema di mela Annurca allo zafferano,
noci Pecan sabbiate e salsa alle acciughe affumicate* 36,00

*Compressione di coscia di agnello, pere al Barolo Chinato,
salsa allo yogurt greco e coriandolo* 39,00

Dessert

<i>Lampone e Cioccolato</i>	<i>20,00</i>
<i>Pistacchio e Arancia</i>	<i>20,00</i>
<i>Dulcey e Arachide</i>	<i>20,00</i>
<i>Tre cioccolati</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:*

*Alfacarni Srl
Aromae di Exportaly
Az. Agricola F. De Tacchi
La Ge.Gè Pesca
Longino&Cardenal
Pastificio Felicetti
Riso Gallo
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 euro 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
www.savinimilano.it