



savinimilano.it

Business Lunch

SAVINI

RISTORANTE

Menù a cura
dell'Executive Chef
Giovanni Bon

Antipasti / Starters

Brasato di guancialino di vitello su crema di topinambur e cacao 100%
Braised veal cheek on Jerusalem artichoke cream and cocoa 100%

Culatello di Zibello DOP con composta di mela cotogna,
pan brioche alle nocciole e uvetta passa
Culatello di Zibello, quince compote,
pan brioche with hazelnuts and raisin

Churros di patate e scalogno, guacamole di broccoli, pomodori confit e insalatina di germogli
Potato and shallot churros, broccoli guacamole, confit tomatoes and sprouts salad

Primi / Pasta And Risotti

Risotto alla milanese (Riso Gallo Gran Riserva)
Traditional Milanese risotto (Riso Gallo Gran Riserva)

Risotto Vialone Nano invecchiato 18 mesi, datteri, composta di cipollotti,
mandarino candito e guanciale croccante
Risotto Vialone Nano (aged 18 months), dates, spring onions compote,
candied tangerine and crunchy pork cheek

Calamarata con scottiglia di agnello,
aceto di Amarone e scaglie di pecorino di Fossa
Calamarata pasta with lamb ragout,
Amarone vinegar and pecorino cheese

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.

Secondi / Main Courses

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

San Pietro in olio cottura, mandarino candito, pak choi e salsa alla liquirizia
John Dory, candied tangerine, pak choi and liquorice sauce

Compressione di coscia di agnello, pere al Barolo Chinato,
salsa allo yogurt greco e coriandolo
Lamb thigh terrine, pears in Barolo Chinato wine,
greek yoghurt sauce and coriander

Dessert

Tiramisù Savini
Tiramisu Savini

Tagliata di frutta di stagione
Seasonal fresh fruit

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.