

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.*

S A V I N I DEGUSTAZIONE

Cinque portate

Alici di Monterosso marinate al Martini Dry, cipolle di tropea, gelato al basilico,
bottarga di tonno di Carloforte e fingerlime

Ravioli ripieni di triglia rossa di scoglio e mozzarella di bufala affumicata,
consommè di Granciporro e gelato di piselli al wasaby

Pluma di maialino iberico, caviale affumicato in casa, primizie dell'orto
e agro di limone e soia

Aspettando il dessert

Tiramisù rEVOLUTION

120,00 euro p.p.

S A V I N I DEGUSTAZIONE

Otto portate

Alici di Monterosso marinate al Martini Dry, cipolle di tropea, gelato al basilico,
bottarga di tonno di Carloforte e fingerlime

Petto di quaglia al burro nocciola, crema di piselli novelli,
salsa agra di pomodoro e insalatina di campo

Ravioli ripieni di triglia rossa di scoglio e mozzarella di bufala affumicata,
consommè di Granciporro e gelato di piselli al wasaby

Gnocchetti di patate, friggiteli campani,
carpaccio di anatra Barberie cotta a bassa temperatura,
cipolla borretana bruciata e aria di zenzero e lime

Calamaro alla plancia, clorofilla vaporizzata, lardo di Cinta Senese
e asparagi di Bassano

Pluma di maialino iberico, caviale affumicato in casa, primizie dell'orto
e agro di limone e soia

Aspettando il dessert

Tiramisù rEVOLUTION

170,00 euro p.p.

I GRANDI CLASSICI SAVINI MILANO 1867

Antipasti

Animelle in fricasea	22,00
Bollito di lingua di vitello, salsa verde, cipollotti brasati e favette	24,00

Primi piatti

Risotto alla milanese (Riso Gallo Gran Riserva)	32,00
Bigoli con le sardelle	33,00
Risotto verde	29,00

Secondi

Ossobuco di vitello alla milanese con risotto allo zafferano	38,00
Fegato alla milanese	36,00

Dessert

Rosumada al Vino rosso	20,00
Selezione di formaggi accompagnati da frutta fresca e cioccolato fondente	22,00

SAVINI

rEVOLUTION

Antipasti

Petto di quaglia al burro nocciola, crema di piselli novelli, salsa agra di pomodoro e insalatina di campo	25,00
Terrina di foie gras di anatra marinato al Crème de cassis, yogurt disidratato, cioccolato e pan brioche	27,00
Primizie di stagione	21,00
Triglia rossa di scoglio in crepinette, asparagi selvatici, mousse di caprino e chupito di melaverde, Plymouth gin e sedano	29,00
Alici di Monterosso marinate al Martini Dry, cipolle di tropea, gelato al basilico, bottarga di tonno di Carloforte e fingerlime	27,00

Primi Piatti

Riso vialone nano invecchiato 22 mesi, asparagi bianchi di Bassano Del Grappa, plancton e scampi di Sicilia marinati all'Nduja di Spilinga	28,00
Ravioli ripieni di triglia rossa di scoglio e mozzarella di bufala affumicata, consommè di Granciporro e gelato di piselli al wasaby	34,00
Spaghettoni <i>Il Valentino</i> con ragù di cicale di mare, peperoni, aglio nero e germogli di basilico rosso	32,00
Gnocchetti di patate, friggirelli campani, carpaccio di anatra Barberie cotta a bassa temperatura, cipolla borretana bruciata e aria di zenzero e lime	29,00
Linguine <i>Felicetti</i> , ostriche Tarskaya, midollo di vitello, bruschandoli e salsa allo Sfusato Amalfitano	36,00

Secondi di Pesce

Coda di rospo al nero di seppia, salsa mediterranea e barbabietola rossa	36,00
Grancevola servita con il suo consommè, mango aromatizzato al pepe di Sechuan, melanzane, lemongrass e pomodori confit	44,00
Filetto di cernia bianca in olio cottura, salsa al finocchietto selvatico, asparagi brasati e caffè corretto	38,00
Calamaro alla plancia, clorofilla vaporizzata, lardo di cinta senese e asparagi di Bassano	34,00

Secondi di Carne

Anatra Barberie al punto rosa, crema di mais scoppiato, glassa alle prugne disidratate e burro montato alla lavanda e Nduja di Spilinga	35,00
Cube roll irlandese alla plancia con bieta cremosa, miele di castagno e spuma al rafano	38,00
Pluma di maialino iberico, caviale affumicato in casa, primizie dell'orto e agro di limone e soia	36,00
Lombetto di agnello marinato 24 ore, cipolla, cocco, aglio orsino e massa di cacao	39,00

Dessert

Frutta esotica in trasparenza di liquirizia e lamponi	20,00
Panna e fragole	20,00
Sacher quartet	20,00
Tiramisù rEVOLUTION	20,00

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