



[savinimilano.it](http://savinimilano.it)



---

Business  
LUNCH

---



SAVINI  

---

RISTORANTE

# Antipasti~Starters

Culatello di zibello DOP con mozzarella di bufala campana  
Culatello di Zibello and Buffalo mozzarella cheese

Carpaccio di pesce spada affumicato in casa, cipolla di tropea,  
gelato di piselli al wasabi e clorofilla vaporizzata  
Home made smoked swordfish carpaccio, Tropea onion,  
peas and wasabi gelato, vaporized chlorophyll

Come una caesar salad - Cuore di lattuga, acciuga affumicata, dressing caesar,  
bottarga di uovo, chips di pane croccante e Grana Padano  
Like a Caesar salad - Lettuce, smoked anchovies, egg bottarga, toasted bread chips,  
Grana Padano cheese and dressing caesar

# Primi~Pasta and Risotti

Tagliatelle all'uovo con scottiglia di agnello  
Egg tagliatelle pasta with lamb ragout

Penne integrali *Felicetti* con seppie, zucchine, limone candito e bottarga di tonno  
Whole penne pasta, cuttlefish, zucchini, candied lemon and tuna bottarga

Crema di asparagi con uovo cotto a bassa temperatura,  
guanciale croccante, dressing al miele di corbezzolo e peperoncino  
Asparagus velouté, low temperature cooked egg, crunchy bacon,  
Corbezzola honey and chili pepper dressing

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.

# Secondi~Main Courses

Ossobuco di vitello con pure di patate  
Veal Milanese style ossobuco and mashed potatoes

Seppia leggermente scottata  
con bieta cremosa e salsa al limone amalfitano  
Sautéed cuttlefish, creamy chard and lemon sauce

Filetto di maiale iberico cotto a bassa temperatura  
con verdure di stagione e jus al pepe di Sechuan  
Iberian pork fillet cooked at low temperature,  
seasonal vegetables and Sechuan pepper jus

# Dessert

Selezione di formaggi con frutta fresca e marmellate  
Cheese selection, fresh fruit and jams

Piccola pasticceria assortita  
Home made Patisserie

Tiramisù Savini  
Savini Tiramisu

2 portate / courses	40,00 euro
3 portate / courses	50,00 euro

Il prezzo è comprensivo di acqua, caffè e coperto.  
Vino dalla nostra selezione 10,00 euro al calice.  
The price includes water, coffee and cover charge.  
Wine for our selection 10,00 euro per glasses.

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.