

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

Tataki di manzo con gelatina al Midori,
cetriolo Carosello, ostrica ghiacciata

Pici alla farina di carrubba, mango verde marinato al Premio Ramazzotti,
yogurt greco, timo e arancia

Ricciola del Pacifico, melanzane Perlina alla menta,
gelatina di rosa e sala all'aglio nero

Macaron dolce al foie gras

Tiramisù rEVOLUTION

120,00 euro p.p.

S A V I N I DEGUSTAZIONE

Otto portate

Sautè di albicocche e verbena, biscotto salato alla carrubba,
crudo di gambero di Mazara del Vallo e foie gras

Tataki di manzo con gelatina al Midori,
cetriolo Carosello, ostrica ghiacciata

Pici alla farina di carrubba, mango verde marinato al Premio Ramazzotti,
yogurt greco, timo e arancia

Ravioli di seppia ripieni di baccalà mantecato, pesto di erbe,
crema di mozzarella affumicata e aria al pomodoro

Ricciola del Pacifico, melanzane Perlina alla menta,
gelatina di rosa e sala all'aglio nero

Anatra Barberie al punto rosa,
con burro montato alla lavanda e 'nduja di Spilinga

Macaron dolce al foie gras

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

Tataki di manzo con gelatina al Midori, cetriolo Carosello, ostrica ghiacciata	27,00
Trasparenza di frutta e verdura, gazpacho di pesche e pomodoro camone, capperi di Salina	23,00
Sautè di albicocche e verbena, biscotto salato alla carrubba, crudo di gambero di Mazara del Vallo e foie gras	29,00
Crudo di scampi marinati allo yuzu, anguria, litchi e Tobiko	27,00
Come una Caesar salad (bresaola di maiale fatta in casa, salsa Caesar, Grana Padano, acciughe del Cantabrico)	21,00

Primi Piatti

Ravioli di seppia ripieni di baccalà mantecato, pesto di erbe, crema di mozzarella affumicata e aria al pomodoro	32,00
Riso nano mantecato al dragoncello/lavanda, crudo di gambero Gobbetto, polvere di cipolla, salsa al lemongrass	34,00
Spaghetto freddo <i>Cavalier Cocco</i> , ricci di mare, fasolari, pepe Sichuan e crema di insalata verde	36,00
Linguine Monograno <i>Felicetti</i> al ragù di rane	29,00
Pici alla farina di carruba, mango verde marinato al Premio Ramazzotti, yogurt greco, timo e arancia	28,00

Secondi di Pesce

Sogliola in crosta di pane, erbe aromatiche, pomodori Cherry e salsa orientale	36,00
Ricciola del Pacifico, melanzane Perlina alla menta, gelatina di rosa e sala all'aglio nero	38,00
Scorfano all'acqua pazza, patate, cipollotto e capperi di Salina	34,00
Astice bretone, polpo e seppia alla catalana, panzanella al pomodoro, germogli e finto caviale	44,00

Secondi di Carne

Anatra Barberie al punto rosa, con burro montato alla lavanda e 'nduja di Spilinga	35,00
Lombetto di agnello in crosta di pistacchio, acciughe affumicate, salsa all'ostrica profumata al limone	38,00
Compressione di coniglio cotto nell'uva e brandy	36,00
Capocollo di maiale cotto a bassa temperatura, ciliegie, favette e cipollotto in tempura	36,00

Dessert

Frutta esotica in trasparenza di liquirizia e lamponi	20,00
Panna e fragole	20,00
Charmant	22,00
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