

ANTIPASTI

<i>Gambero Rosso Carabineros*</i> <i>con cime di rapa, stracciatella e limone alla griglia</i>	46,00	<i>Bresaola di Wagyu 'A5' con mele sotto spirito</i>	37,00
<i>Crudo di scampo Sauternes*</i> <i>zafferano e chutney di zucca</i>	44,00	<i>Guancialino di vitello</i> <i>con crema di topinambur e tartufo nero di stagione</i>	36,00
<i>Scaloppe di foie gras</i> <i>con zuppetta di lenticchie beluga, cavolo nero, panna acida e tartufo</i>	44,00	<i>Carpaccio tiepido di capesante, in brodo orientale,</i> <i>tartufo di stagione e cavolo Nagasaki</i>	38,00
<i>Crudo di mare*</i> <i>per due persone</i>	70,00 p.p.	<i>Caesar salad</i> <i>cuore di Iceberg, arrosto di tacchino, salsa caesar, acciughe,</i> <i>Parmigiano Reggiano e croccante di pane aromatizzato</i>	30,00
<i>Carpaccio di fassona con carciofi marinati,</i> <i>platano, foglie di ostrica e caviale</i>	33,00	<i>Caprese</i> <i>mozzarella di bufala, selezione di pomodori e croccante al basilico</i>	29,00

PRIMI

<i>Risotto allo zafferano secondo la tradizione milanese</i>	37,00	<i>Ravioli alla zucca al blu di Moncenisio,</i> <i>crumble al cacao, salsa marsala e spugnole</i>	40,00
<i>Riso al salto con crema al Parmigiano Reggiano</i>	36,00	<i>Mezzi rigatoni</i> <i>con astice, pomodori infornati e cavolo nero</i>	47,00
<i>Spaghetti Cavalier Cocco</i> <i>al pomodoro e basilico con stracciatella di latte vaccino</i>	35,00	<i>Risotto al topinambur*</i> <i>tartare di capriolo, olio alla nocciola, foglie di ostrica e caviale</i>	39,00
<i>Tagliatelle di pasta fresca al ragù di vitello</i> <i>con scaglie di Parmigiano Reggiano</i>	38,00	<i>Minestrone di verdure di stagione,</i> <i>crostini di pane profumati e pops di parmigiano</i>	28,00
<i>Fusillone Cavalier Cocco*</i> <i>dragoncello, crudo di gamberi, barbabietola e yogurt greco</i>	40,00	<i>Parmigiana di melanzane in cocotte</i>	31,00

SECONDI

<i>Ossobuco di vitello</i> <i>con risotto allo zafferano</i>	50,00	<i>Astice Bretonne con pane di segale</i> <i>provola affumicata, cipolla rossa marinata e pomodorini canditi</i>	53,00
<i>Costoletta di vitello alla milanese</i> <i>con rucola e pomodorini</i>	53,00	<i>Filetto di moro oceanico*</i> <i>con broccolo fiolaro yuzu e rosa canina</i>	59,00
<i>Filetto di manzo</i> <i>con topinambur, cipolline borettane, castagna e rafano</i>	47,00	<i>Branzino al forno con insalata di pomodorini</i> <i>per due persone</i>	75,00 p.p.
<i>Petto di anatra cotta al punto rosa</i> <i>rape marinate, mela annurca, ristretto di barbabietola e Sauternes</i>	46,00	<i>Costata di manzo con verdure di stagione saltate</i> <i>per due persone</i>	80,00 p.p.
<i>Lonbo di capriolo marinato al gin botanist*</i> <i>con verze stufate, miso e mirtilli</i>	45,00	<i>"Ratatouille" di verdure in cocotte</i>	30,00


DESSERT

<i>Tiramisù Savini</i>	23,00	<i>Sigaro</i> <i>mousse di arachidi, caramello alla banana e crumble al cioccolato bianco</i>	21,00
<i>Tarte tatin a modo mio</i>	24,00	<i>Sbrisolona alla zucca</i> <i>con la sua mousse e noci pralinate</i>	21,00
<i>Composizione di frutta</i> <i>crumble al pistacchio, crema pasticcera alla vaniglia</i>	23,00	<i>Flower Mandarin</i> <i>cremoso al mandarino con mousse alla vaniglia e sesamo nero</i>	21,00

* prodotti surgelati/congelati all'origine.

Gentile cliente, per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i semilavorati utilizzati per la preparazione di questo prodotto sono preparati a partire da materie prime fresche, lavorate dal Gruppo Savini e possono essere sottoposti ad abbattimento a -18°C, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione sulla natura e origine delle materie prime utilizzate. 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 cliente è pregato di comunicare la necessità di consumare alimenti privi di allergeni per cui è a disposizione la documentazione inerente. COPERTO 10,00 EURO A PERSONA




STARTER

<i>Red Shrimp Carabineros*</i> <i>with turnip greens, stracciatella and grilled lemon</i>	46,00	<i>'A5' wagyu bresaola with apples in alcohol</i>	37,00
<i>Raw Sauternes scampi*</i> <i>saffron and pumpkin chutney</i>	44,00	 <i>Veal cheek</i> <i>with Jerusalem artichoke cream and seasonal black truffle</i>	36,00
<i>Foie gras escalope</i> <i>with beluga lentil soup, black cabbage, sour cream and truffle</i>	44,00	<i>Warm carpaccio of scallops, in oriental broth</i> <i>seasonal truffle and Nagasaki cabbage</i>	38,00
<i>Raw seafood*</i> <i>for two people</i>	70,00 p.p.	 <i>Caesar salad</i> <i>iceberg heart, roast turkey, caesar sauce, anchovies,</i> <i>Parmiggiano Reggiano and flavored crunchy bread</i>	30,00
 <i>Fassona carpaccio</i> <i>with marinated artichokes, plantains and oyster leaves and caviar</i>	33,00	<i>Our Caprese</i> <i>buffalo mozzarella, selection of tomatoes and basil crunch</i>	29,00

PASTA AND RISOTTI

<i>Saffron risotto according to the Milanese tradition</i>	37,00	 <i>Pumpkin ravioli with Moncenisio blue</i> <i>cocoa crumble, Marsala sauce and morels</i>	40,00
 <i>Fried rice with parmesan cream</i>	36,00	 <i>Half rigatoni, with lobster, baked tomatoes and black cabbage</i>	47,00
 <i>Spaghetti Cavalier Cocco with tomato and basil</i> <i>and cow's milk stracciatella</i>	35,00	<i>Jerusalem artichoke risotto*</i> <i>roe deer tartare, hazelnut oil, oyster leaves and caviar</i>	39,00
 <i>Fresh tagliatelle pasta with veal ragout</i> <i>and parmesan flakes</i>	38,00	 <i>Seasonal vegetable minestrone</i> <i>fragrant croutons and parmesan pops</i>	28,00
<i>Fusillone Cavalier Cocco*</i> <i>tarragon, raw prawns, beetroot and Greek yogurt</i>	40,00	 <i>Eggplant parmigiana in cocotte</i>	31,00


MAIN COURSES

 <i>Veal ossobuco with saffron risotto</i>	50,00	 <i>Breton lobster with rye bread</i> <i>smoked provola, marinated red onion and candied cherry tomatoes</i>	53,00
<i>Milanese veal cutlet</i> <i>with rocket salad and cherry tomatoes</i>	53,00	<i>Oceanic moor cod fish*</i> <i>fiolaro broccoli, yuzu and rose</i>	59,00
<i>Beef fillet with Jerusalem artichokes,</i> <i>borreta onions, chestnuts and horseradish</i>	47,00	<i>Baked sea bass with cherry tomato salad</i> <i>for two people</i>	75,00 p.p.
 <i>Duck breast, marinated turnips,</i> <i>annurca apple and beetroot and sauternes puree</i>	46,00	<i>Beef rib with sautéed seasonal vegetables</i> <i>for two people</i>	80,00 p.p.
<i>Venison loin marinated in botanist gin*</i> <i>with stewed cabbage, miso and blueberries</i>	45,00	<i>'Ratatouille' of vegetables in cocotte</i>	30,00

DESSERT

 <i>Savini Tiramisù</i>	23,00	<i>Sigaro</i> <i>peanut mousse, banana caramel and white chocolate crumble</i>	21,00
 <i>Tarte tatin</i>	24,00	<i>Pumpkin sbrisolona</i> <i>with its mousse and nuts praline</i>	21,00
<i>Fruit composition</i> <i>Pistachio crumble, vanilla custard</i>	23,00	<i>Flower Mandarin</i> <i>mandarin cream with vanilla mousse and black sesame</i>	21,00

* frozen / frozen products at origin.

 Dear customer, to guarantee the quality and food safety, the semi-finished products used for the preparation of this product are prepared starting from fresh raw materials, processed by the Savini Group and can be subjected to blast chilling at -18 ° C, such as described in the HACCP Plan pursuant to Reg. CE 852/04. The staff is available to provide any information on the nature and origin of the raw materials used. Raw or practically raw fish products are subjected to rapid blast chilling for health purposes, in accordance with EC Reg. 853/04. The customer is asked to communicate the need to consume allergen-free foods for which the inherent documentation is available.

COVER CHARGE 10,00 EURO PER PERSON