

Menù degustazione

*Storico*

*Guancialino di vitello  
con purè di patate e tartufo nero di stagione*

*Riso allo zafferano secondo la tradizione milanese*

*Ossobuco di vitello  
e gremolada con purè di patate*

*Tiramisù Savini*

*Coccole finali e caffè*

155,00



*Historical*

Tasting Menu

*Veal cheek  
with mashed potatoes and seasonal black truffle*

*Traditional risotto Milanese*

*Veal ossobuco  
and gremolada with mashed potatoes*

*Savini Tiramisù*

*Final cuddles and coffee*

155,00

Menù degustazione

*Revolution*

*Tiepido di calamaro con crema di ceci acidula, salsa al nero e borragine*

*Bresaola di Wagyu 'A5' composta di frutta di stagione*

*Risotto co zucchine all'escapece,  
cozze e fiori di zucca*

*Ravioli di piselli con scottiglia di agnello, pecorino di fossa  
e aceto di Xeres*

*Petto di anatra al punto rosa, granturco  
crescenza e olio alla paprika*

*Sogliola alla plancia con pak choi, salsa alle vongole,  
kalamansi e zenzero*

*Rupis  
kalamansi, pesce e tamarindo*

240,00



*Revolution*

Tasting Menu

*Warm squid with sour chickpea cream, black sauce and borage*

*Wagyu 'A5' bresaola with seasonal fruit*

*Risotto with escapece courgettes, mussels and courgette flowers*

*Pea ravioli with lamb scottiglia, pecorino cheese  
and Xeres vinegar*

*Duck breast, corn, crescenza and paprika oil*

*Grilled sole with pak choi and clam, kalamansi  
and ginger sauce*

*Rupis  
kalamansi, peaches and tamarind*

240,00