

Selezione di Caviale

Servito con blinis, burro montato e panna acida.

BELUGA

30 g _____ 215

50 g _____ 310

ROYAL OSCIETRA

30 g _____ 140

50 g _____ 195

Ostriche & Crostacei

Al naturale.

Ostrica Brian Prieur

9

Ostrica Gillardau

10

Gambero Carabineros (*)

34

Scampo di Sicilia (*)

19

I prezzi si intendono per singola unità.

MENU 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

FINALE IN DOLCEZZA

petits plaisirs Savini

160

Revolution

SCAMPO SCOTTATO (*)

con legumi speziati, limone ossidato,
salicornia e caviale

TERRINA DI FOIE GRAS

con lamponi e cioccolato

PASTA SENATORE CAPELLI INTEGRALI

con cavolo nero, seppie e caviale

SAN PIETRO IN CASSERUOLA

con cavolfiore alla vaniglia, erbe di mare e more fermentate

AGNELLO MARINATO ALLE SPEZIE

con funghi cardoncelli e composta di scalogno


THE WOOD

funghi cardoncelli, lampone, erbe aromatiche
e olio alla nocciola

250

SIGNATURE

* Prodotti surgelati /congelati all'origine.

 Gentile Cliente, al fine di garantire la massima qualità e sicurezza alimentare, i semilavorati utilizzati per la preparazione dei nostri prodotti vengono realizzati a partire da materie prime fresche, lavorate dal Gruppo Savini. Tali semilavorati possono essere sottoposti ad abbattimento a -18°C, come previsto dal Piano HACCP in conformità al Reg. CE 852/2004. I prodotti della pesca, crudi o praticamente crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per motivi igienico-sanitari, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 853/2004. Il nostro personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e all'origine delle materie prime utilizzate. Inoltre, invitiamo i clienti a segnalare eventuali necessità di consumare alimenti privi di allergeni, la relativa documentazione è sempre disponibile per la consultazione.

COPERTO 10 € A PERSONA

ANTIPASTI

GAMBERO CARABINEROS (*) con cavolfiore, mela verde, castagne e liquirizia	46	BRESAOLA DI WAGYU 'A5' con composta di frutta di stagione	37
SCAMPO SCOTTATO (*) con legumi speziati, limone ossidato, salicornia e caviale	44	GUANCIALINO DI VITELLO 🍷 S con purè di patate e tartufo nero	37
TERRINA DI FOIE GRAS con lamponi e cioccolato	45	PARMIGIANA DI MELANZANE IN COCOTTE 🍷	32
CRUDO DI MARE (*) S per due persone	75 p.p.	CAESAR SALAD 🍷 cuore di lattuga, arrosto di tacchino, salsa caesar, acciughe, Parmigiano Reggiano e croccante di pane aromatizzato	31
CARPACCIO DI FASSONA 🍷 con maionese alle nocciole, caprino, funghi croccanti e tartufo	35	CAPRESE con mozzarella di bufala, pomodori freschi e basilico croccante	30

PRIMI

RISOTTO ALLO ZAFFERANO S secondo la tradizione milanese	38	AGNOLOTTO ALLE CIME DI RAPA 🍷 con limone nero e fogliette di tonno essiccato	41
RISO AL SALTO 🍷 con crema al Parmigiano Reggiano	37	MEZZI RIGATONI (*) con astice, pomodorini al forno e verza	49
SPAGHETTI CAVALIER COCCO 🍷 S al pomodoro e basilico con stracciatella	38	RISOTTO con castagne, lumache e bergamotto	39
TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA AL RAGÙ DI VITELLO 🍷 con scaglie di Parmigiano Reggiano	39	MINISTRONE DI VERDURE DI STAGIONE 🍷 con crostini e Parmigiano Reggiano croccante	30
PASTA SENATORE CAPELLI INTEGRALI 🍷 con cavolo nero, seppie e caviale	40		

SECONDI

OSSOBUCO DI VITELLO 🍷 S con risotto allo zafferano	54	ASTICE BLU ALLA GRIGLIA 🍷 S con crema di zucca, ravanello bianco, panna all'erba cipollina e caviale	56
COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE S con rucola e pomodorini	58	SAN PIETRO IN CASSERUOLA 🍷 con cavolfiore alla vaniglia, erbe di mare e more fermentate	58
FILETTO DI MANZO con radici e ristretto di verdure leggermente piccante	49	BRANZINO AL FORNO con insalata di pomodorini (per due persone)	80 p.p.
ANATRA IN DUE COTTURE 🍷 S con insalata di acetosa, sedano rapa e profumo di fava tonka	47	COSTATA DI MANZO con carciofi saltati (per due persone)	85 p.p.
AGNELLO MARINATO ALLE SPEZIE 🍷 S con funghi cardoncelli e composta di scalogno	48	"RATATOUILLE" DI VERDURE IN COCOTTE	31

CONTORNI

PATATINE FRITTE (*)	19	VERDURE DI STAGIONE SALTATE	19
PATATINE FRITTE AL TARTUFO (*)	25	PURÈ DI PATATE	19
CARCIOFI SALTATI 🍷	19	PURÈ DI PATATE AL PROFUMO DI TARTUFO	25

DESSERTS

TIRAMISÙ SAVINI 🍷 S	24	TARTE TATIN A MODO MIO 🍷	24
TARTELLETTA DI FRUTTA 🍷 con crema pasticcera alla vaniglia	25	NON DIRLO AL CONTADINO!.. 🍷 pere, dulce de leche cardamomo e castagne	23
THE VIBES 🍷 pudding ai datteri, mascarpone, caramello all'arancia e sesamo	23	THE WOOD 🍷 funghi cardoncelli, lampone, erbe aromatiche e olio alla nocciola	23

S SIGNATURE

* Prodotti surgelati /congelati all'origine.

🍷 Gentile Cliente, al fine di garantire la massima qualità e sicurezza alimentare, i semilavorati utilizzati per la preparazione dei nostri prodotti vengono realizzati a partire da materie prime fresche, lavorate dal Gruppo Savini. Tali semilavorati possono essere sottoposti ad abbattimento a -18°C, come previsto dal Piano HACCP in conformità al Reg. CE 852/2004. I prodotti della pesca, crudi o praticamente crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per motivi igienico-sanitari, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 853/2004. Il nostro personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e all'origine delle materie prime utilizzate. Inoltre, invitiamo i clienti a segnalare eventuali necessità di consumare alimenti privi di allergeni, la relativa documentazione è sempre disponibile per la consultazione.

COPERTO 10 € A PERSONA