

Selezione di Caviare

Servito con blinis, burro montato e panna acida.

BELUGA

30 g _____ 215

50 g _____ 310

ROYAL OSCIETRA

30 g _____ 140

50 g _____ 195

Selezione di Ostriche & Crostacei

Al naturale.

Ostrica Kys Marine

9

Ostrica Gillardau

10

Gambero Carabineros (*)

34

Scampo di Sicilia (*)

20

I prezzi si intendono per singola unità.

MENU DEGUSTAZIONE

Storico

GUANCIALINO DI VITELLO

con purè di patate e tartufo nero di stagione

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

secondo la tradizione milanese

OSSOBUCO DI VITELLO E GREMOLADA

con purè di patate

TIRAMISÙ SAVINI

FINALE IN DOLCEZZA

petits plaisirs Savini

170

Revolution

SALMONE ROSSO SELVAGGIO DELL'ALASKA
con crema di riso, frutto della passione e riccio di mare

TERRINA DI FOIE GRAS

con yogurt, more e liquirizia

LINGUINE PASTIFICIO SANNITI

con peperoni, limone e baccalà

FILETTO DI STORIONE

con pomodoro, cipolla rossa, limone e capperi

PETTO D'ANATRA ALLA BRACE

con tofu, pomodoro verde e tartufi di mare


LE DOL...

con vaniglia, semi di zucca e zabaione

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

GAMBERI CARABINEROS (*) con insalata di fagioli coco, soia fermentata e alga wakame	46	BRESAOLA DI WAGYU 'A5' con composta di frutta di stagione	37
SALMONE ROSSO SELVAGGIO DELL'ALASKA con crema di riso, frutto della passione e riccio di mare	48	GUANCIALINO DI VITELLO 🍷 🍷 con purè di patate e tartufo nero	37
TERRINA DI FOIE GRAS con yogurt, more e liquirizia	45	PARMIGIANA DI MELANZANE IN COCOTTE 🍷	32
CRUDO DI MARE (*) 🍷 per due persone	80 p.p.	CAESAR SALAD 🍷 cuore di lattuga, arrosto di tacchino, salsa caesar, acciughe, scaglie di Grana Padano e croccante di pane aromatizzato	31
CARPACCIO DI FASSONA 🍷 con verdure marinate, insalata di campo e caviale	35	CAPRESE con mozzarella di bufala, pomodori freschi e basilico croccante	30

PRIMI

RISOTTO ALLO ZAFFERANO 🍷 secondo la tradizione milanese	38	TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA AL RAGÙ DI VITELLO 🍷 con scaglie di Parmigiano Reggiano	39
RISO AL SALTO 🍷 con crema al Parmigiano Reggiano	37	MEZZI RIGATONI ALL'ASTICE 🍷 con pomodorini al forno ed erbe	49
SPAGHETTI CAVALIER COCCO 🍷 🍷 al pomodoro e basilico con straciatella	38	RISOTTO ALLE ORTICHE 🍷 con animelle, ciliegie e rabarbaro	39
LINGUINE PASTIFICIO SANNITI 🍷 con peperoni, limone e baccalà	39	MINISTRONE DI VERDURE DI STAGIONE 🍷 con crostini e Parmigiano Reggiano soffiato	31
RAVIOLI DI MASCARPONE 🍷 con granceola dell'Artico, fave, limone salato e caviale	42		

SECONDI

OSSOBUCO DI VITELLO 🍷 🍷 con risotto allo zafferano	58	ASTICE BLU AL CARBONE 🍷 🍷 con insalatina agra e salsa alla citronella	60
COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE 🍷 con rucola e pomodorini	62	FILETTO DI STORIONE 🍷 con pomodoro, cipolla rossa, limone e capperi	58
FILETTO DI MANZO con carote bianche, prugne salate, fave, perilla e pepe agrumato	50	BRANZINO AL FORNO con insalata di pomodorini (per due persone)	80 p.p.
PETTO D'ANATRA ALLA BRACE 🍷 🍷 con tofu, pomodoro verde e tartufi di mare	47	COSTATA DI MANZO con carciofi saltati (per due persone)	85 p.p.
AGNELLO INGLESE 🍷 con spinaci, mozzarella di bufala e anemoni	48	"RATATOUILLE" DI VERDURE IN COCOTTE	31

CONTORNI

PATATINE FRITTE AL TARTUFO (*)	25	VERDURE DI STAGIONE SALTATE	19
CARCIOFI SALTATI 🍷	20	PURÈ DI PATATE AL PROFUMO DI TARTUFO	25

DESSERTS

TIRAMISÙ SAVINI 🍷 🍷	24	TARTE TATIN A MODO MIO 🍷	24
TARTELLETTA DI FRUTTA 🍷 con crema pasticcera alla vaniglia	25	SOFFIO... 🍷 con rabarbaro, ibiscus e meringa	23
2006... 🍷 con fragoline di bosco, mandorle e verbena	23	LE DOL... 🍷 con vaniglia, semi di zucca e zabaione	23

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