

## Antipasti

Crema tiepida di lenticchie di Castelluccio con cicale di mare e olio alla menta	€ 26,00
Strudel di salmone “Loch Duarth” con cime di rapa, caviale affumicato e panna acidula	€ 35,00
Insalatina di puntarelle con gamberi rossi di Sicilia marinati, sfere di parmigiano, colatura di alici e ricotta di bufala	€ 32,00
Flan di cardi profumato al tartufo, spuma di patate e gocce di birra	€ 28,00
Torcione di foie gras d’anatra con pop corn alla vaniglia, confettura di gelsi neri e pan brioches	€ 30,00

## Primi Piatti

Cappelletti di cappone in consommè ristretto e spuma al parmigiano	€ 28,00
Risotto alle ostriche e fave di Tonca	€ 35,00
Ravioli di farina di grano saraceno farciti al Bitto della Valtellina, con cime di rapa, patate e nocciole	€ 29,00
Tagliolini neri al sugo di scampi, brandade di finocchi e uova di salmone	€ 32,00
Spaghetti grezzi “Cavaliere Cocco” alla carbonara di calamari e curry	€ 32,00
Risotto alla milanese	€ 28,00

## Secondi di Pesce

Costoletta di Rombo arrosto con salsa di tartufi di mare, polvere di barbabietola e pac-soy	€ 39,00
Spezzatino di astice blu, datteri, guanciaie affumicato e crocchette di mascarpone	€ 40,00
Trancio di spigola al profumo di lime, caviale Asetra affumicato e topinambur	€ 38,00
Gamberi rossi di Sicilia alla plancia e sarde fritte su carpaccio di barbabietole, salsa nera, cedro e menta	€ 38,00

## Secondi di Carne

Maialino da latte in due cotture con pistacchi, miele e cipollotto	€ 35,00
Piccione in fagotto di verza, funghi chiodini, bacon e polenta	€ 35,00
Brasato d’asinello al vino rosso con sfere di patate e radicchio trevisano	€ 32,00
Costoletta di vitello alla milanese con purè di patate	€ 40,00
Costata di manzo alla birra cruda, chutney di mango, chips di patate e funghi trifolati	(per 2 persone) € 90,00

## Dessert

Torroncino in gabbia	€ 18,00
Crema brulè al cioccolato guanaja, wasaby e gelèe al mandarino	€ 22,00
Zuppetta tiepida di agrumi, olio speziato e mandorla	€ 20,00
Tiramisù al cioccolato bianco, pop corn caramellati e caffè alla vaniglia	€ 20,00
“Coppetta” di cocco e ananas, gelatina al cacao e pepe di Sechuan	€ 20,00

## Menu della Tradizione Savini

Mondeghili di vitello alla milanese	
Risotto alla milanese tradizionale	
Ossobuco di vitello con purè di patate	
Degustazione di formaggi	
Barbayada	€ 110,00
Il nostro Sommelier consiglia l’abbinamento di quattro vini	€ 45,00

## La Prima...

Piccolo stuzzico dello Chef	
Ceviche di salmone (1983)	
Medaglioni di capesante con cuori di carciofo e aceto aromatico (1990)	
Risotto alla milanese tradizionale	
Petto d’anatra laccato alla Savini e fantasia di verdure (1988)	
Spuma pralinata con salsa al cacao (1993)	
Parfait al cedro con salsa di lamponi e zenzero (1991)	€ 135,00
Il nostro Sommelier consiglia l’abbinamento di cinque vini	€ 55,00

## Menù dello Chef

Savini tra terra e mare	
Mosaico di lingua e testina di vitello, bagnetto rosso piemontese, peperoni del Piquillo e caviale di seppia	
Tagliolini al nero di seppia con calamaretti spillo, olio alla menta e pomodoro candito	
Risotto mascarpone e lime con polvere di cioccolato 100%	
Padellata di capesante e crostacei con amaranto e anice stellato	
Sella di capriolo marinata all’epice cajoun con carciofi, cipollotti e purè di castagne	
... aspettando il dessert...	
Crema brulè al cioccolato guanaja, wasaby e gelèe al mandarino	€ 150,00
Il nostro Sommelier consiglia l’abbinamento di sette vini	€ 70,00

I menu degustazione sono disponibili per l’intero tavolo