



savinimilano.it



Business
LUNCH



SAVINI

RISTORANTE

Antipasti~Starters

Guancialino di vitello cotto a bassa temperatura
su crema al topinambur e massa di cacao
Veal cheek cooked at low temperature,
Jerusalem artichoke and cocoa

Sautè di verdure di stagione su crema di ceci e zeste di agrumi candite
Seasonal vegetables, chickpea and zeste of candied citrus fruit

Potage parmentier, uovo pochè e tartufo nero
Potage pamentier, egg poacher and black truffle

Primi~Pasta and Risotti

Tagliatelle al ragù di anatra su crema in dolce forte di pere e scaglie di pecorino
Tagliatelle pasta with canard ragout, pears cream in "dolce forte" and Pecorino cheese

Ravioli di zucca, mostarda e amaretti,
spuma delicata alla robiola di Roccaverano e funghi chiodini
Pumpkin stuffed ravioli, mustard and amaretti,
robiola cheese mousse and mushrooms

Gigli ai legumi al ragù di scorfano, cime di rapa e peperone crusco
Legume pasta, rockfish ragout, turnip tops, fried and dried pepper

Secondi~Main Courses

Scottadito di maialino iberico con composta di fichi, jus al macis e cipollotti brasati
Iberian piglet rib, fig compote, mace jus and braised spring onion

Diaframma di manzo alla griglia con puntarelle saltate e senape in grani
Hanger grilled steak, sautéed chicory and mustard

Filetto di sgombro alla griglia, radicchio brasato al vino rosso,
noci caramellate e crema di sedano rapa
Grilled mackerel fillet, red wine braised radicchio,
caramelized walnuts and turnip cream

Dessert

Selezione di formaggi con frutta fresca e marmellate
Cheese selection, fresh fruit and jams

Piccola pasticceria assortita
Home made Patisserie

Tagliata di frutta fresca di stagione
Fresh fruit salad

2 portate / courses	40,00 euro
3 portate / courses	50,00 euro

Il prezzo è comprensivo di acqua, caffè e coperto.
Vino dalla nostra selezione 10,00 euro al calice.
The price includes water, coffee and cover charge.
Wine from our selection 10,00 euro per glasses.

Gentile cliente, per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati in questo locale sono surgelati o congelati all'origine oppure sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. 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 personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione sulla natura e origine delle materie prime utilizzate. Il cliente è pregato di comunicare la necessità di consumare alimenti privi di allergeni per cui è a disposizione la documentazione inerente.

Dear Guest, to guarantee quality and food safety, the products provided in this store are frozen or deep frozen at the origin or undergo to a rapid blast chilling procedure, as described in the HACCP Plan under Reg. CE 852/04. The fish products provided raw or nearly raw, are undergo to a rapid blast chilling procedure for sanitary purposes, under Reg. CE 853/04. Staff is available in order to provide any further information regarding the origin of the ingredients. The customer is invited to inform the staff about the need to consume foods without some allergens.