

S A V I N I

R I S T O R A N T E

Gentile Signora/Signore, siamo lieti di accoglierVi in uno dei Ristoranti più chic della città,
un luogo che rappresenta la storia, la haute couture della ristorazione di Milano,
con piatti curati e realizzati dall'Executive Chef Giovanni Bon e dalla sua brigata.

150¹⁸⁶⁷
S A V I N I
1867 - 2017
M I L A N O

*Nato nel 1867, in pieno periodo Belle Epoque, il Savini Milano divenne il locale più elegante della città,
salotto di personaggi importanti, letterati e giornalisti tra cui Giuseppe Verdi, Maria Callas, Gabriele D'Annunzio,
Tommaso Marinetti. Proprio quest'ultimo, al Savini firmò il Manifesto del Movimento Futurista,
pubblicato poi nel 1909 su Le Figaro.*

S A V I N I DEGUSTAZIONE

Cinque portate

Mondeghili di vitello alla milanese
su verza brasata al pomodoro

Risotto alla milanese
(Riso Gallo Gran Riserva)

Rognone di vitello sfumato al brandy, nocciole,
cime di rapa, carciofi e filone di vitello

Aspettando il dessert

Torta Sbrisolona, mascarpone,
melograno e cioccolato

120,00 euro p.p.

S A V I N I DEGUSTAZIONE

Otto portate

Zuppetta di tripette di baccalà, lenticchie Beluga e cedro candito

Scaloppa di foie gras alla griglia, cime di rapa al peperoncino,
composta di zucca e massa di cacao

Ravioli di pasta fresca ripieni di brasato di coda di bue,
salsa Riesling e cardi fritti

Carnaroli Gallo Gran Riserva, cavolo nero,
lumache di terra in umido e stracciatela di burrata

Filetto di anguilla alla griglia, glassa al barolo chinato,
foie gras e cedro

Sella di capriolo, verdure di stagione, ribes scottato,
jus profumato alla grappa e cannella

Aspettando il dessert

Sautè di frutti di bosco e agrumi
con gelato allo zabaione e fava di Tonka

170,00 euro p.p.

I GRANDI CLASSICI SAVINI MILANO 1867

Antipasti

Bollito di lingua di vitello, carciofi alla romana e salsa pearà	24,00
Lumache di terra in umido con crema di farina di mais e cime di rapa	22,00

Primi piatti

Tagliatelle al ragù di anatra su crema in dolce forte di pere e scaglie di pecorino	34,00
Risotto alla milanese (Riso Gallo Gran Riserva)	32,00

Secondi

Costoletta di vitello alla milanese come da tradizione	36,00
Ossobuco di vitello con purè di patate	38,00

Dessert

Tiramisù Savini	20,00
Selezioni di formaggi, frutta fresca e cioccolato fondente	22,00

S A V I N I rEVOLUTION

Antipasti

Animelle di vitello al latte di mandorla, crema leggera di aglio nero, polvere di limone bruciato e estratto di prezzemolo	27,00
Scaloppa di foie gras alla griglia, cime di rapa al peperoncino, composta di zucca e massa di cacao	29,00
Tataki di tonno rosso Balfegò, sauté di verdure di stagione e dressing al miele e zenzero	29,00
Zuppetta di tripette di baccalà, lenticchie Beluga e cedro candito	27,00

Primi Piatti

Ravioli freschi ripieni di brasato di coda di bue, salsa Riesling e cardi fritti	28,00
Intrecci LEGU', alici marinate in casa, cime di rapa saltate e salsa ai crostacei	28,00
Gnocchi di patate allo zafferano, crema delicata al Blu del Moncenisio ed estratto di barbabietola	30,00
Carnaroli Gallo Gran Riserva, castagne, latte e cipolla "bruciata"	34,00
Carnaroli Gallo Gran Riserva, lumache di terra in umido, cavolo nero e stracciatella di burrata	38,00

Secondi di Pesce

Tagliata di astice bretone, pere al whisky e croccante alla cannella	44,00
Rana pescatrice cotta a bassa temperatura, filone di vitello, catalogna spigata e cipollotto brasato al limone	38,00
Filetto di anguilla alla griglia, glassa al Barolo chinato, foie gras e cedro	40,00
Branzino d'amo in olio cottura, crema delicata al limone e finocchio brasato	38,00

Secondi di Carne

Brasato di guancia di manzo, polenta bramata e tartufo	44,00
Petto di pernice stufata allo Chardonnay, verza in bottagio e funghi Trombette dei morti	38,00
Sella di capriolo, verdure di stagione, ribes scottato e jus profumato alla grappa e cannella	42,00
Diaframma di manzo, crema di puntarelle, alici affumicate e olio profumato al rosmarino	40,00

Dessert

Sautè di frutti di bosco e agrumi, con gelato allo zabaione e fava di Tonca	20,00
Bavarese al miele e zafferano, cremoso ai pistacchi, crumble al cioccolato, gelato allo yogurt e composta di arance	20,00
Banana e gelato al caramello in sfera di cioccolato Guanaja 70%, salsa calda al passion fruit e peperoncino	20,00
Cake al marron glacé, cremoso al cachi e tartufo bianco	20,00

S A V I N I

R I S T O R A N T E

Savini Ristorante e l'Executive Chef Giovanni Bon
hanno scelto la qualità di:

Aromae di Exportaly
La Ge.Gè Pesca
LEGÙ
Longino&Cardenal
Pastificio Felicetti
Riso Gallo
Valrhona

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.

Coperto 6,00 euro a persona