

150[®]

SAVINI

1867 - 2017
MILANO

*Nato nel 1867, in pieno periodo Belle Epoque,
SAVINI 1867 divenne subito il locale più elegante di Milano,
salotto di personaggi importanti, letterati e giornalisti:
G. Verdi, G. Puccini, P.Mascagni, A. Toscanini,
Maria Callas, A. Boito, G. D'Annunzio,
G. Verga e Filippo Tommaso Marinetti che proprio al Savini
firmò il Manifesto del Movimento Futurista,
pubblicato nel 1909 su Le Figaro.*

*Established in 1867 during the period of the Belle Epoque,
SAVINI CAFFÈ was immediately recognised
as an elegant venue in Milan, hosting numerous prominent figures,
writers and journalists. These notorious figures included G. Verdi,
G. Puccini, P.Mascagni, A. Toscanini, E. Duse, Sacha Guitry,
A. Boito, G. D'Annunzio, G. Verga, Moses Bianchi, L. Capuana
and Maria Callas. Notably, one of such figures
was Filippo Tommaso Marinetti who left the Manifesto
of the Futurist Movement, resulting in publication
within Le Figaro in 1909, within the premises.*

MILANO

Tel. (+39) 02 72 00 34 33
prenotazioni@savinimilano.it
www.savinimilano.it

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

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.

COVER CHARGE 6,00 EURO PER PERSON

Menù degustazione

Tradizione

Amuse bouche

*Guancialino di vitello brasato,
purè al latte di mandorla e cips di pane al pepe nero di Kampot*

Risotto allo zafferano secondo la tradizione

Ossobuco di vitello e gremolada con purè di patate

Tiramisù Savini

120.00



Traditional

Tasting Menu

Amuse bouche

*Braised veal cheek, almond milk purée
and Kampot black pepper bread chips*

Milanese style risotto with saffron

Veal ossobuco and gremolada with potatoes puree

Tiramisù Savini

120.00

Menù degustazione

Revolution

Amuse bouche

L'orto

*Cramble di aceto e cipolla bruciata,
verdure dell'orto, capperi e noci macadamia*

*Capasante scottate su vellutata di carote,
zenzero candito, lardo di Colonnata e verdure croccanti*

Spaghetti trafilati al bronzo, ricci di mare e cardamomo bianco

*Astice alla plancia con crema di sedano rapa,
carciofi, spinacino e pimpinella*

Filetto di manzo alla Wellington versione moderna

*Cake al cioccolato con latte di cocco,
terra di cioccolato bruciato e gelato al fiordilatte*

170.00



Revolution

Tasting Menu

Amuse bouche

The garden

*Vinegar and burnt onion cramble,
vegetables, capers and macadamia nuts*

*Scallops whit carrot soup, candied ginger,
lard from Colonnata and crunchy vegetables*

Bronze-drawn spaghetti, sea urchins and white cardamom

*Sauted lobster with cream of celeriac, artichokes,
baby spinach and burnet aromatic herb*

Wellington beef fillet in special version

*Chocolate cake with coconut milk,
burnt chocolate and fiordilatte ice cream*

170.00

ANTIPASTI

Crudo di mare
Selezione di ostriche, scampi di Sicilia,
gambero rosso di Mazzara del Vallo, ricciola - per due persone 49,00 p.p.

☞ La nostra Caprese
con Mozzarella di bufala Campana, pomodoro Merida sott'olio,
croccante al basilico, pomodorini Piccadilly e composta agra di pomodoro 19,50

Caesar Salad a modo mio
Cuore di lattuga, Caesar dressing, acciughe del Cantabrico, tacchinella,
scaglie di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse, croccante di pane 25,50

Capresante scottate su vellutata di carote, zenzero candito,
lardo di Colonnata e verdure croccanti 32,00

Terrina di foies gras al Vin Santo
con composta di limoni naturali e pan d'epice 29,00

Tartare di filetto di manzo con scalogno, prezzemolo, senape antica,
acciughe del Cantabrico e tuorlo d'uovo con dressing Savini 28,00

☞ Guancialino di vitello brasato, purè al latte di mandorla
e chips di pane al pepe nero di Kampot 27,00

Al less
Lesso rifatto di manzo e vitello, cipolline borretane arrosto,
salsa al limone nero, mostarda Cremona 25,00

☞ Parmigiana di melanzane in cocotte 26,00

☞ Insalatina di indivia belga, mascarpone, melograno,
funghi chiodini, rucola, mela e dressing al miele 23,50

☞ L'orto
Cramble di aceto e cipolla bruciata, verdure dell'orto,
capperi e noci macadamia 17,00

☞ Minestrone di verdure di stagione, crostini di pane profumati
e pop corn di parmigiano 19,00

PRIMI

Spaghetti trafilati al bronzo, ricci di mare e cardamomo bianco 32,00

Tonnarelli all'astice, bietole, pomodorini e riduzione di Cointreau 36,00

Tagliatelle all'uovo fatte in casa con ragù di vitello e Parmigiano Reggiano 27,00

☞ Spaghettoni Cavalier Cocco al pomodoro e basilico con stracciatella 19,50

Raviolo aperto alla Norma, ricotta infornata e zeste di arancia candite 29,50

☞ Risotto allo zafferano secondo la tradizione milanese 28,00

Riso Gallo gran riserva, crudo di gamberi rossi Mazara del Vallo,
finferli e aceto di Xeres 34,00

☞ Riso al salto con salsa al parmigiano 28,00

☞ Riso Gallo Gran riserva alla zucca, amaretti, rosmarino e caprino 31,00

PESCE

SECONDI

CARNE

Astice alla plancia, crema di sedano rapa, carciofi,
spinacino e pimpinella 36,00

Zuppetta di molluschi e crostacei con pane all'aglio 34,00

Branzino in crosta di sale alle erbe, rape stufate
e salsa agli agrumi - per due persone 38,00 p.p.

Ricciola alla plancia in salsa Teriaki,
crema leggera di provola affumicata, cavolo riccio e tartufo nero 32,00

Filetto di manzo alla Wellington versione moderna 38,00

☞ Ossobuco di vitello e gremolada con risotto allo zafferano 38,00

Costoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodorini 37,00

Tomahawk di manzo patate speziate, carciofi e funghi di stagione
per due persone 34,00 p.p.

Petto d'anatra al punto rosa, cous cous di cavolfiore
e tartufo nero e salsa alla liquirizia 37,00

VEGETARIANI

☞ Filetto di melanzana fondente, morbido di scalogno
e croccante di riso soffiato 24,00

☞ "Ratatouille"
di verdure in cocotte 21,00

DESSERT

☞ Tiramisù Savini 16,00

Nocciola in quattro forme 16,00

Tarte tatin a modo mio
con gelato selezione Savini 17,00

Cake al cioccolato con latte di cocco, terra di cioccolato bruciato
e gelato al fiordilatte 16,00

Sautee di frutti rossi e agrumi
con frolla al cacao e gelato allo yogurt 16,00


Composizione di frutta fresca con crumble al pistacchio
e crema alla vaniglia 14,00






☞ Vegetariani ☞ Tradizione

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




STARTER

<i>Raw seafood Selection of oysters, Sicilian scampi, red shrimp from Mazara del Vallo and amberjack fish - for two people</i>	49,00 p.p.
 <i>Our Caprese with Buffalo mozzarella from Campana, Merida tomato in oil, crunchy basil, Piccadilly cherry tomatoes and tomatoes composte</i>	19,50
<i>Caesar Salad with Lettuce heart, caesar dressing, Cantabrian anchovies, turkey, flakes of Parmigiano Reggiano Red cows, crunchy bread</i>	25,50
<i>Scallops whit carrot soup, candied ginger, lard from Colonnata and crunchy vegetables</i>	32,00
<i>Terrine of foies gras with Vin Santo lemon composte and pan d'epice</i>	29,00
<i>Beef fillet tartare with shallot, parsley, ancient mustard, Cantabrian anchovies and egg yolk with Savini dressing</i>	28,00

 <i>Braised veal cheek, almond milk purée and Kampot black pepper bread chips</i>	27,00
<i>Boiled beef and veal, roasted borethane onions, black lemon sauce, Cremona mustard</i>	25,00
 <i>Eggplant parmigiana in cocotte</i>	26,00
 <i>Endive salad, mascarpone cheese, pomegranate, mushrooms, rocket salad, apple and honey dressing</i>	23,50
 <i>The garden Vinegar and burnt onion crumble, vegetables, capers and macadamia nuts</i>	17,00
 <i>Seasonal vegetable soup, fragrant croutons and parmesan popcorn</i>	19,00

PASTA AND RISOTTI

<i>Bronze-drawn spaghetti, sea urchins and white cardamom</i>	32,00
<i>Linguina pasta with lobster, chard, cherry tomatoes and Cointreau reduction</i>	36,00
<i>Home made egg tagliatelle pasta with veal ragout and Parmigiano Reggiano</i>	27,00
 <i>Spaghettono Cavalier Cocco with tomato and basil with stracciatella cheese</i>	19,50
<i>Open raviolo alla Norma style, baked ricotta and candied orange zeste</i>	29,50


 <i>Milanese style risotto with saffron</i>	28,00
<i>Gallo gran Riserva rice, raw red prawns Mazaro del Vallo, mushrooms and Xeres vinegar</i>	34,00
 <i>Sautéed rice with parmesan sauce</i>	28,00
 <i>Gallo rice Gran Riserva with pumpkin, amaretti, rosemary and goat cheese</i>	31,00

FISH


MAIN COURSES

MEAT

<i>Sauted lobster with cream of celeriac, artichokes, baby spinach and burnet aromatic herb</i>	36,00
<i>Shellfish and crustacean soup with garlic bread</i>	34,00
<i>Sea bass in a salt crust with stewed turnips and lemon sauce for two people</i>	38,00 p.p.
<i>Sauted amberjack fish whit Teriyaki sauce, smoked provola cheese cream, cabbage and black truffle</i>	32,00


<i>Wellington beef fillet in modern version</i>	38,00
 <i>Veal ossobuco and gremolada with milanese style risotto</i>	38,00
<i>Milanese-style veal cutlet with rocket salad and cherry tomatoes</i>	37,00
<i>Beef tomahawk with spiced potatoes, artichokes and seasonal mushrooms for two people</i>	34,00 p.p.
<i>Duck breast cooked at low temperature, cauliflower cous cous, black truffle and licorice sauce</i>	37,00

VEGETARIAN


 <i>Soft melting aubergine fillet of shallots, and crunchy puffed rice</i>	24,00
---	-------

 <i>'Ratatouille' of vegetables in cocotte</i>	21,00
---	-------

DESSERT

 <i>Tiramisù Savini</i>	16,00
<i>Four times hazelnut</i>	16,00
<i>Tarte tatin with Savini ice cream</i>	17,00

<i>Chocolate cake with coconut milk, burnt chocolate and fiordilatte ice cream</i>	16,00
<i>Sautee of red fruits and citrus fruits with cocoa shortcrust pastry and yogurt ice cream</i>	16,00
<i>Fresh fruit selection with pistachio crumble and vanilla cream</i>	14,00

 Vegetarian  Traditional

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.

COVER CHARGE 6,00 EURO PER PERSON

