

Menù degustazione

Storico

*Guancialino di vitello
con crema di topinambur e tartufo nero di stagione*

Riso allo zafferano secondo la tradizione milanese

*Ossobuco di vitello
e gremolada con purè di patate allo zafferano*

Tiramisù Savini

Coccole finali e caffè

155,00



Historical

Tasting Menu

*Veal cheek
with Jerusalem artichoke cream and seasonal black truffle*

Saffron risotto according to the Milanese tradition

*Veal ossobuco
and gremolada with saffron mashed potatoes*

Savini Tiramisù

Final cuddles and coffee

155,00

Menù degustazione

Revolution

Crudo di scampo Sauternes, zafferano e chutney di zucca

Bresaola di Wagyu 'A5' con mele sotto spirito

*Risotto al topinambur, tartare di capriolo, olio alla nocciola,
foglie di ostrica e caviale*

*Fusillone Cavalier Cocco, dragoncello, crudo di gamberi,
barbabietola e yogurt greco*

*Petto di anatra al punto rosa, rape marinate, mela annurca,
ristretto di barbabietola e Sauternes*

*Astice Bretonne con pane di segale, provola affumicata,
cipolla rossa marinata e pomodorini canditi*

Sigaro

*Mousse di arachidi, caramello alla banana
e crumble al cioccolato bianco*

240,00



Revolution

Tasting Menu

Raw Sauternes scampi, saffron and pumpkin chutney

Wagyu bresaola 'A5' with apples in alcohol

*Risotto with Jerusalem artichoke, roe deer tartare, hazelnut oil,
oyster leaves and caviar*

*Fusillone Cavalier Cocco, tarragon, raw prawns,
beetroot and Greek yogurt*

*Duck breast, marinated turnips, annurca apple,
beetroot and sautern puree*

*Breton lobster with rye bread, smoked provola,
marinated red onion and candied cherry tomatoes*

Sigaro,

*Peanut mousse, banana caramel
and white chocolate crumble*

240,00