



MENU DEGUSTAZIONE

Callas

AMUSE BOUCHE

GAMBERI ROSSI^(*)

con arachidi, stracciatella e limone candito

RISO MANTECATO ALLE RAPE

aglio orsino e ostrica

MERLUZZO

con crema di erbe spontanee, panna acida
e finocchietto

“VALENTINA”

con anice, albicocca e cocco

COCCOLE FINALI E CAFFÈ

120

Tradizionale Milanese

AMUSE BOUCHE

GUANCIALINO DI VITELLO

con crema di sedano rapa e tartufo nero di stagione

RISO ALLO ZAFFERANO

secondo la tradizione milanese

OSSOBUCO DI VITELLO

con purè di patate e gremolada


TIRAMISÙ FOYER

COCCOLE FINALI E CAFFÈ

95

SIGNATURE

* Prodotti surgelati /congelati all'origine.

 Gentile Cliente, al fine di garantire la massima qualità e sicurezza alimentare, i semilavorati utilizzati per la preparazione dei nostri prodotti vengono realizzati a partire da materie prime fresche, lavorate dal Gruppo Savini. Tali semilavorati possono essere sottoposti ad abbattimento a -18°C, come previsto dal Piano HACCP in conformità al Reg. CE 852/2004. I prodotti della pesca, crudi o praticamente crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per motivi igienico-sanitari, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 853/2004. Il nostro personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e all'origine delle materie prime utilizzate. Inoltre, invitiamo i clienti a segnalare eventuali necessità di consumare alimenti privi di allergeni, la relativa documentazione è sempre disponibile per la consultazione.

COPERTO 5 € A PERSONA