




Selezione di Caviale

Servito con blinis , burro montato e panna acida

CALVISIUS TRADITION ROYAL

Pregiato caviale di storione bianco italiano, specie originaria dell'Oceano Pacifico e diffusa dall'Alaska alla Bassa California, apprezzata per la qualità e la generosa dimensione delle sue uova.

30 g ————— 140

50 g ————— 170

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

*Franciacorta Bellavista Riserva
"Vittorio Moretti" 2018*



32



150

Ostriche & Crostacei

Serviti al naturale

OSTRICA GILLARDEAU

7

SCAMPO DI SICILIA^(*)

12

GAMBERO ROSSO^(*)

del Mediterraneo

12

I prezzi si intendono per singola unità.

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






DA CONDIVIDERE

| | | | |
|--|---------|---|----|
| GUANCIALINO DI VITELLO   | 27 | RICCIOLA SCOTTATA  | 29 |
| con purè di patate e tartufo nero | | con ravanelli, cavolo cappuccio e caviale | |
| CULATELLO DI ZIBELLO | 23 | PARMIGIANA DI MELANZANE   | 19 |
| con giardiniera di verdura in agrodolce | | servita in cocotte | |
| BATTUTA DI MANZO   | 26 | CAESAR SALAD  | 20 |
| puntarelle, acciughe del Cantabrico e bottarga di muggine | | con tacchino e croccante di pane | |
| GAMBERI ROSSI(*) | 31 | CAPRESE | 19 |
| con arachidi, stracciatella e limone candito | | mozzarella di bufala, pomodorini e croccante al basilico | |
| CRUDO DI MARE(*) | 38 p.p. | | |


PASTA & RISOTTI

| | | | |
|---|----|---|----|
| SPAGHETTI CHITARRA  | 19 | RISO AL SALTO   | 28 |
| pomodoro, basilico e stracciatella | | con crema al Parmigiano Reggiano | |
| RISOTTO ALLO ZAFFERANO  | 29 | TAGLIATELLE RUSTICHE  | 25 |
| secondo la tradizione milanese | | al ragù di vitello e raspadura | |
| FUSILLONE DI PASTA FRESCA ALL'ASTICE(*) | 34 | RISO MANTECATO ALLE RAPE  | 32 |
| pomodorini infornati e agretti | | aglio orsino e ostrica | |
| RAVIOLI DI RICOTTA E PECORINO  | 27 | VELLUTATA DI VERDURE DI STAGIONE  | 19 |
| con piselli e caviale | | con crostini di pane profumato alle erbe | |







SECONDI

| | | | |
|---|----|---|----|
| OSSOBUCO DI VITELLO   | 38 | FILETTO DI RICCIOLA  | 32 |
| con risotto allo zafferano | | con zucchine fiore, cipollotto e salsa alla menta | |
| PETTO DI POLLO  | 27 | MERLUZZO  | 29 |
| con hummus di piselli, verdure croccanti e salsa orientale | | con crema di erbe spontanee, panna acida e finocchietto | |
| COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE  | 39 | CAVIALE DI MELANZANA | 22 |
| con patate al forno | | con basilico e pomodoro | |
| FILETTO DI MANZO | 42 | | |
| con asparagi, salsa olandese | | | |

CONTORNI


| | | | |
|--|----|---------------------------------|---|
| PATATE AL FORNO | 10 | SPINACI AL BURRO | 9 |
| CARCIOFI SALTATI  | 9 | VERDURE SALTATE | 9 |
| PURÈ DI PATATE AL PROFUMO DI TARTUFO | 13 | INSALATINA MISTA CON POMODORINI | 7 |

DOLCI

| | | | |
|--|----|--|----|
| TIRAMISÙ FOYER   | 14 | "VALENTINA"  | 14 |
| TARTE TATIN  | 13 | con anice, albicocca e cocco | |
| CROSTATINA  | 13 | "NON ESISTON PIU LE MEZZE STAGIONI!.."  | 14 |
| con frutta e crema pasticcera | | con ciliege, yogurt, rabarbaro e carruba | |

 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