




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^(*)

12

GAMBERO ROSSO^(*)

del Mediterraneo

12

I prezzi si intendono per singola unità.

MENU DEGUSTAZIONE

Callas

AMUSE BOUCHE

GAMBERI ROSSI^(*)

con gazpacho di pomodoro, frutta esotica e uova di salmone

RAVIOLI ALLE ORTICHE

con salsa al lemongrass e bottarga di tonno

OMBRINA ALLA PLANCIA^(*)

con panzanella al pomodoro e verdure croccanti

"VALENTINA"

con albicocca, anice e cocco

COCCOLE FINALI E CAFFÈ

120

Tradizionale Milanese

AMUSE BOUCHE

GUANCIALINO DI VITELLO

con crema di patate e tartufo nero di stagione

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

secondo la tradizione milanese

OSSOBUCO DI VITELLO

con purè di patate e gremolata


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	POLPO ROSOLATO 	31
con purè di patate e tartufo nero		con formaggio feta, anguria e cetriolo	
CULATELLO	24	PARMIGIANA DI MELANZANE  	20
con composta di ananas leggermente piccante		servita in cocotte	
BATTUTA DI MANZO  	26	CAESAR SALAD 	22
con peperoni di Senise, melone di stagione e caviale		con tacchino e croccante di pane	
GAMBERI ROSSI(*)	31	CAPRESE	19
con gazpacho di pomodoro, frutta esotica e uova di salmone		mozzarella di bufala, pomodorini e croccante al basilico	
CRUDO DI MARE(*)	38 p.p.		


PASTA & RISOTTI

SPAGHETTI CHITARRA 	24	RISO AL SALTO  	31
pomodoro, basilico e stracciatella		con crema al Parmigiano	
RISOTTO ALLO ZAFFERANO 	29	TAGLIATELLE RUSTICHE 	27
secondo la tradizione milanese		al ragù di vitello e raspadura	
FUSILLONE DI PASTA FRESCA ALL'ASTICE 	35	RISO MANTECATO ALLA ROBIOLA	31
pomodorini infornati e bietoline		con quaglia e albicocche	
RAVIOLI ALLE ORTICHE 	29	VELLUTATA DI VERDURE DI STAGIONE 	19
con salsa al lemongrass e bottarga di tonno		con crostini di pane profumato alle erbe	







SECONDI

OSSOBUCO DI VITELLO  	36	FILETTO DI MERLUZZO 	31
con risotto allo zafferano		con crema di peperoni, stracciatella e caviale	
PETTO DI POLLO 	29	OMBRINA ALLA PLANCIA	32
con avocado, pomodorini confit e limone candito		con panzanella al pomodoro e verdure croccanti	
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE 	44	TERRINA DI PATATE 	22
con patate al forno		con crema di latte acidula, peperoni di Senise e cipollotto	
FILETTO DI MANZO 	42		
con verdure estive e ristretto di vitello alla citronella			

CONTORNI


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

DOLCI

TIRAMISÙ FOYER  	15	"VALENTINA" 	15
		con albicocca, anice e cocco	
TARTE TATIN 	15	"NON ESISTON PIÙ LE MEZZE STAGIONI!.." 	15
CROSTATINA 	15	con ciliege, yogurt, rabarbaro e carruba	
con frutta e crema pasticcera			

 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