



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 ————— 150

50 g ————— 180

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

*Franciacorta Bellavista Riserva
"Vittorio Moretti" 2018*



32



150

Ostriche & Crostacei

Serviti al naturale

OSTRICA GILLARDEAU

9

SCAMPO^(*)

15

GAMBERO ROSSO^(*)

del Mediterraneo

14

I prezzi si intendono per singola unità.

MENU DEGUSTAZIONE

Callas

AMUSE BOUCHE

TATAKI DI TONNO

con fichi caramellati, mandorle e salsa ponzu

RAVIOLI DI PASTA FRESCA PORRO E PATATE

con salsa olandese e tartufo

TRANCIO DI OMBRINA

con barbabietola, limone candito e salsa alle ostriche

LA DEA..

torta Donizetti, zucca, amaretti e noce moscata

COCCOLE FINALI E CAFFÈ

125

Tradizionale Milanese

AMUSE BOUCHE

GUANCIALINO DI VITELLO

con purè di patate e tartufo nero di stagione

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

secondo la tradizione milanese

OSSOBUCO DI VITELLO

con purè di patate e gremolada

TIRAMISÙ FOYER

COCCOLE FINALI E CAFFÈ

100



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.

Tutti i prezzi del menu sono espressi in Euro (€).

COPERTO 5 € A PERSONA



DA CONDIVIDERE

GUANCIALINO DI VITELLO  	28	PARMIGIANA DI MELANZANE  	20
con purè di patate e tartufo nero		servita in cocotte	
TATAKI DI TONNO 	31	PROSCIUTTO CRUDO	24
con fichi caramellati, mandorle e salsa ponzu		con composta di frutta	
BATTUTA DI MANZO 	26	CAESAR SALAD 	22
con chutney di zucca e tartufo di stagione		con tacchino e croccante di pane	
GAMBERI ROSSI(*)	32	CAPRESE	20
con catalogna, melograno e ricotta di yogurt		mozzarella di bufala, pomodorini e croccante al basilico	
CRUDO DI MARE(*)	40 p.p.		

PASTA & RISOTTI

SPAGHETTI CHITARRA 	24	RISO AL SALTO  	31
pomodoro, basilico e stracciatella		con crema al grana padano	
RISOTTO ALLO ZAFFERANO 	29	TAGLIATELLE RUSTICHE 	27
secondo la tradizione milanese		al ragù di vitello e raspadura	
FUSILLONE DI PASTA FRESCA ALL'ASTICE 	37	RISO ALLA ZUCCA	32
con pomodorini infornati e cavolo nero		con speck d'oca, miele al peperoncino e noci brasiliane	
RAVIOLI DI PASTA FRESCA PORRO E PATATE 	29	MINISTRONE DI VERDURE DI STAGIONE 	19
con salsa olandese e tartufo		con crostini di pane profumato alle erbe	

SECONDI

OSSOBUCO DI VITELLO  	37	TRANCIO DI OMBRINA 	32
con risotto allo zafferano		con barbabietola, limone candito e salsa alle ostriche	
PETTO DI POLLO 	29	CAVOLFIORE INFORNATO	22
con funghi shitake, patate ratte e salsa al miso e cardamomo		con salsa allo zola, liquirizia e tartufo di stagione	
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE 	45	FILETTO DI MERLUZZO "ALLA LUCIANA" 	33
con rucola e pomodorini		con pane croccante alle erbe	
FILETTO DI MANZO	43		
con topinambur, cavolo nero e salsa al macis			

CONTORNI

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

DOLCI

TIRAMISÙ FOYER  	16	LA DEA.. 	15
TARTE TATIN 	15	torta Donizetti, zucca, amaretti e noce moscata	
CROSTATINA 	15	TROPPO FICO 	15
con frutta e crema pasticcera		panforte, caprino, fichi e limone	

 SIGNATURE

 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.

Tutti i prezzi del menu sono espressi in Euro (€).

COPERTO 5€ A PERSONA