

# STARTER

<i>Caprese salad with Buffalo Mozzarella, avocado, tomatoes and basil pesto</i>	9.50
<i>Aubergine parmigiana</i>	10.90
<i>18th months cured Parma ham with pan brioche and homemade compotes</i>	17.50
<i>Braised veal cheek on Jerusalem artichokes cream and truffle jus</i>	16.50

<i>Smoked salmon served with homemade bread, chives butter and balsamic vinegar</i>	18.00
<i>Milanese style veal "Mondeghili" meatballs with sweet potatoes cream, baked shallot and Jerusalem artichokes chips</i>	15.50
<i>Burrata with porcini mushrooms, pumpkin, chestnuts and raisins</i>	14.50
<i>Sautéed calamari, baked mussels and white beans chili</i>	16.25

## SALADS

<b>PICCADILLY</b> <i>Red Chicory salad with candied pumpkin, chestnuts, goat cheese, honey-vinegar dressing and baby spinaches</i>	13.00
<b>CLASSICA</b> <i>Mixed leaves salad with cherry tomatoes, little mozzarellas, tuna and crunchy vegetables</i>	12.75
<b>SAVINI</b> <i>Mixed leaves salad with cherry tomatoes, flakes of Grana cheese, Parma ham, green apple, raspberries vinegar</i>	13.50

<b>CAESAR</b> <i>Iceberg lettuce, boiled egg, Parmesan flakes, anchovies, turkey, bread chips and Caesar dressing</i>	15.25
<b>GALLERIA</b> <i>Curly lettuce salad with goose prosciutto, pears, goat cheese, croutons, raisins, pine nuts and honey-vinegar dressing</i>	14.50

## SOUPS

<i>Italian onion soup with toasted bread and Fontina cheese</i>	9.50
<i>Tomato velouté with salmon croquettes and basil sauce</i>	12.50
<i>White beans soup with prawn tails and crispy bacon</i>	13.25

<i>Pumpkin cream, sautéed mushrooms, amaretti biscuits and leek</i>	12.25
<i>Minestrone soup with barley, pork sausage and Raspadura Cheese</i>	10.90

## PASTA

<i>Savini Guglie pasta with Bolognese veal ragout</i>	15.75
<i>Prawn tails tagliatelle with pumpkin, chestnuts and mushrooms cream</i>	24.50
<i>Savini Intrecci pasta with lobster, leek and tarragon foam</i>	26.50
<i>Paccheri pasta with tomato sauce and basil</i>	12.25
<i>Orecchiette pasta with clams and spicy turnip greens</i>	23.75
<i>Tagliatelle pasta with hare ragout and currants sauce</i>	17.75
<i>Maccheroni fresh pasta with porcini mushrooms, spring onions and pistachios</i>	18.75

## RICE

<i>Milanese style risotto</i>	18.25
<i>"All'amatriciana" risotto with smoked buffalo mozzarella foam</i>	18.75
<i>Risotto with porcini mushrooms, taleggio cheese and black truffle</i>	19.75
<i>Seafood risotto with mascarpone and fresh chili pepper</i>	20.50

# MAIN COURSES

## FISH

<i>Sea bream "al cartoccio" (wrapped in cooking foil) with sliced potatoes, chestnuts and confit tomatoes</i>	29.50
<i>Soya marinated Alaska black cod, served with sautéed vegetables and pistachios grain</i>	32.50
<i>Dover sole served with artichokes and Champagne sauce</i>	33.00
<i>Fried calamari, prawns and anchovies with breaded vegetables and radicchio mayonnaise</i>	19.50
<i>Grilled salmon fillet with sautéed spinach, raisins and horseradish sauce</i>	26.00

## MEAT

<i>Grilled beef fillet with sautéed porcini mushrooms, potatoes and veal jus</i>	33.50
<i>"Finger-burning" lamb chops marinated with sweet and sour tomato sauce and sautéed vegetables</i>	24.75
<i>Smoked pork fillet served with potatoes and polenta cream, onion rings and blueberries</i>	19.75
<i>Bone rib-eye steak with spiced potatoes, speck and walnuts jus</i> (for 2 people)	34.00 p.p.
<i>Saffron chicken breast with Venere rice and seasonal vegetables</i>	18.75
<i>Milanese style veal cutlets with mashed potatoes</i>	29.25
<i>Veal "ossobuco" with mashed potatoes OR Milanese style risotto</i>	34.25

## SIDE DISHES

<i>Sautéed seasonal vegetables</i>	5.50
<i>Grilled vegetables</i>	5.50
<i>Sautéed mushrooms</i>	5.50
<i>Buttered spinach</i>	4.75
<i>Broccoli and anchovies</i>	4.75

<i>French fries</i>	4.75
<i>Roasted potatoes with rosemary</i>	5.50
<i>Mashed potatoes</i>	5.50
<i>Mixed salad</i>	5.50

## DESSERT

<i>Tiramisu</i>	8.75
<i>Fresh fruit tart with vanilla pastry cream</i>	7.50
<i>Cheese selection with fruits and jams</i>	17.75
<i>Tarte Tatin with whipped cream and vanilla ice-cream</i>	8.50

<i>Pears poached in red wine filled with mascarpone, candied orange and almond</i>	8.50
<i>Hazelnuts mousse with coffee glaze</i>	8.50
<i>Guanaya chocolate panna cotta with salted caramel</i>	8.50
<i>Crème Caramel</i>	8.00

# ANTIPASTI

<i>Insalata caprese all'italiana con avocado e pesto al basilico</i>	9.50	<i>Salmone affumicato, pane casereccio, burro all'erba cipollina e aceto balsamico</i>	18.00
<i>Parmigiana di melanzane</i>	10.90	<i>Mondeghili di vitello alla milanese su crema di patate dolci, scalogno al forno e chips di topinambur</i>	15.50
<i>Prosciutto crudo di Parma stagionato "18 mesi" con pan brioche e composte fatte in casa</i>	17.50	<i>Burrata con porcini, zucca, castagne e uvetta</i>	14.50
<i>Stracotto di guancialino di vitello su crema di topinambur e jus al tartufo</i>	16.50	<i>Calamari saltati, cozze al forno e fagioli bianchi spagna al peperoncino</i>	16.25

## INSALATE

<b>PICCADILLY</b> <i>Zucca candita, trevisana, castagne, caprino, dressing al miele, spinacino</i>	13.00	<b>CAESAR</b> <i>Iceberg, uovo sodo, scaglie di parmigiano, acciughe, tacchino, pane croccante e salsa caesar</i>	15.25
<b>CLASSICA</b> <i>Insalata mista, pomodorini cherry, mozzarelle ciliegine, tonno sott'olio e verdure croccanti</i>	12.75	<b>GALLERIA</b> <i>Insalata riccia, prosciutto d'oca, pere, caprino, crostini, uvetta passa, pinoli e dressing al miele</i>	14.50
<b>SAVINI</b> <i>Insalata mista, pomodorini cherry, scaglie di grana, prosciutto crudo di Parma, mela verde ed aceto di vino ai lamponi</i>	13.50		

## ZUPPE

<i>Zuppa di cipolle con crostone di pane alla fontina</i>	9.50	<i>Crema di zucca mantovana, funghi trifolati, amaretti e porro fondente</i>	12.25
<i>Vellutata di pomodoro con crocchette di salmone e salsa al basilico</i>	12.50	<i>Minestrone di verdure di stagione con orzo perlato, salsiccia e raspadura</i>	10.90
<i>Vellutata di fagioli bianchi con code di gambero alla plancia e bacon croccante</i>	13.25		

## PASTA

<i>Guglie selezione Savini al ragout di vitello alla bolognese</i>	15.75
<i>Tagliatelle con code di gambero, zucca e castagne rotte su crema di funghi</i>	24.50
<i>Intrecci selezione Savini con astice, porro e spuma al dragoncello</i>	26.50
<i>Paccheri al pomodoro e basilico</i>	12.25
<i>Orecchiette integrali alle vongole veraci e cime di rapa al peperoncino</i>	23.75
<i>Tagliatelle al ragout di lepre e salsa al ribes</i>	17.75
<i>Maccheroncini freschi con porcini, cipollotto fondente e pistacchi</i>	18.75

## RISO

<i>Risotto alla milanese</i>	18.25
<i>Risotto all'amatriciana con spuma di mozzarella di bufala affumicata</i>	18.75
<i>Risotto con porcini, taleggio e tartufo nero</i>	19.75
<i>Risotto ai frutti di mare mantecato al mascarpone e peperoncino fresco</i>	20.50

# SECONDI

## PESCE

<i>Orata al cartoccio con lamelle di patate, castagne e pomodori confit</i>	29.50
<i>Carbonaro dell'Alaska marinato alla soia con verdure saltate e granella di pistacchi</i>	32.50
<i>Sogliola di Dover al forno, con carciofi e salsa champagne</i>	33.00
<i>Frittura di calamari, gamberi ed alici con verdure pastellate e maionese al radicchio</i>	19.50
<i>Filetto di salmone alla griglia con spinaci saltati, uvetta e salsa al rafano</i>	26.00

## CARNE

<i>Filetto di manzo alla griglia con porcini trifolati, patate e jus di vitello</i>	33.50
<i>Scottadito d'agnello marinato all'agro di pomodoro con verdure saltate</i>	24.75
<i>Filetto di maiale affumicato in casa, crema di patate e polenta, anelli di cipolla e mirtilli</i>	19.75
<i>Costata di manzo alla griglia con patate speziate, speck e jus alle noci</i> (per due persone)	34.00 p.p.
<i>Petto di pollo allo zafferano con tortino di riso venere e verdure di stagione</i>	18.75
<i>Costoletta di vitello alla milanese con purè di patate</i>	29.25
<i>Ossobuco di vitello con purè di patate o risotto alla milanese</i>	34.25

## CONTORNI

<i>Verdure saltate</i>	5.50	<i>Patatine fritte</i>	4.75
<i>Verdure alla griglia</i>	5.50	<i>Patate al forno al rosmarino</i>	5.50
<i>Funghi trifolati</i>	5.50	<i>Purè di patate</i>	5.50
<i>Spinaci al burro</i>	4.75	<i>Insalata mista</i>	5.50
<i>Broccoletti all'acciuga</i>	4.75		

## DESSERT

<i>Tiramisù</i>	8.75	<i>Pera cotta al Dolcetto d'Alba farcita di mascarpone, arancia candita e mandorle</i>	8.50
<i>Crostatina di frutta fresca con crema pasticcera alla vaniglia</i>	7.50	<i>Mousse alle nocciole del Piemonte con glassa al caffè</i>	8.50
<i>Selezione di formaggi con frutta e marmellata</i>	17.75	<i>Panna cotta al cioccolato guanaya 70% e caramello salato</i>	8.50
<i>Tarte tatin con panna montata e gelato alla vaniglia</i>	8.50	<i>Crema Caramel</i>	8.00