



S A V I N I

1867

M I L A N O

224 Piccadilly Circus,

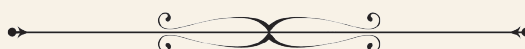
LONDON

W1J 9HP

Tel. +44 (0) 207-930-1459

reservation@saviniatcriterion.co.uk

www.saviniatcriterion.co.uk



MILANO

Galleria Vittorio Emanuele II

Via Ugo Foscolo, 5 - 20121 Milano - Italy

Tel. (+39) 02 72 00 34 33

prenotazioni@savinimilano.it

www.savinimilano.it

ANTIPASTI

<i>Beef tartare with tomato coulis, cucumber, strawberry brunoise with light pesto from Pra</i>	£ 11.50
<i>Carpaccio of marinated black cod with herbs, watermelon and alioli sauce</i>	£ 8.90
<i>CAESAR SALAD - Iceberg lettuce, boiled egg, Parmigiano Reggiano shavings, anchovies, turkey, croutons and Caesar dressing</i>	£ 8.75

<i>Marinated salmon tartare, glasswort, sour cream flavored with lime and reduced "passito" sweet wine</i>	£ 7.25
<i>Warm spelt salad with seafood, guacamole, lemon zest and croutons</i>	£ 11.80
<i>CLASSIC SALAD - Mixed leaves, cherry tomatoes, mozzarella pearls, sweetcorn, crunchy carrots and tuna in olive oil</i>	£ 7.80

ANTIPASTI ALL'ITALIANA

<i>Parmigiana di melanzane (Aubergine with Parmigiano Reggiano, tomato sauce and mozzarella)</i>	£ 10.90
<i>Vitello Tunè (Veal carpaccio with tuna sauce, capers and crunchy celery)</i>	£ 14.75
<i>Burrata with tomatoes, lemon flavoured rocket salad and home-made bread</i>	£ 14.95

<i>Caprese salad and avocado infused with basil oil</i>	£ 9.75
<i>Prosciutto di Parma (18 months cured ham) with homemade bruschetta, tomato and basil concassè</i>	£ 13.75
<i>Selection of salami and cheese (For 2 people)</i>	£ 14.00 p.p.

SOUPS

<i>Seasonal vegetable soup with light pesto</i>	£ 10.90
<i>Asparagus cream, egg slow-cooked at low temperature and purple potato chips</i>	£ 11.50

<i>Onion soup with thyme bread croutons</i>	£ 9.95
<i>Tomato soup with Mozzarella cheese cream and crispy octopus</i>	£ 13.50

PASTA

	STARTER	MAIN
<i>Tagliatelle with ragù alla bolognese (Ground meat and tomato)</i>	£ 11.50	£ 16.25
<i>Homemade Maccheroncini fresh pasta with basil pesto, tomato leaves and spring onion</i>	£ 9.80	£ 14.15
<i>Spaghetti with tomato, basil and lemon Caprino fresh cheese</i>	£ 9.50	£ 13.10
<i>Intrecci pasta Savini selection with lobster, taggiasca olives, celery and red onion flavored with Campari</i>	—	£ 24.95
<i>Paccheri pasta with Mazzancolle shrimp, tomato, fennel flavored with Pastis and dill</i>	£ 14.75	£ 22.50
<i>Tagliatelle with asparagus, Taleggio cheese, light fondue and black truffle</i>	£ 12.25	£ 18.25

RISOTTO

<i>Risotto alla Milanese (The original Savini Milano recipe)</i>	£ 18.75
<i>Risotto with Nduja (typical spicy salami from Calabria) and buffalo Stracciatella cheese</i>	£ 19.75
<i>Seafood risotto flavored with lemon</i>	£ 20.50
<i>Risotto "Alla Norma" with aubergine, tomato sauce, ricotta cheese and fresh basil</i>	£ 18.25

MAIN COURSES

FISH

<i>Baked turbot fish with cherry tomatoes, zucchini flavoured with mint, snow peas and shellfish sauce (for 2 people)</i>	£ 33.00 p.p.
<i>Confit salt cod fish flavoured with liquorice, broccoli cream, celery and sea asparagus</i>	£ 26.95
<i>Sea-bass with asparagus and lemon cream</i>	£ 29.50
<i>Prawns ad squid fried with beer battered vegetables, mayonnaise curry and balasamic vinegar reduction</i>	£ 19.50

STEAK

<i>Chicken breast cooked at low temperature flavoured with aromatic herbs</i>	£ 18.50
<i>Pork ribs with sour tomatoes</i>	£ 18.75
<i>Black Angus Cattle Fillet - 200g / 7oz</i>	£ 26.50
<i>Rib Eye Scottish Beef - 250g / 8.8oz</i>	£ 27.90
<i>UK Native Beef T-Bone Steak - 1 kg / 35,2 oz (for two people)</i>	£ 29.25 p.p.
<i>Rack of Irish lamb grilled and flavoured with garlic and rosemary</i>	£ 23.75
<i>"Ossobuco" veal served with Risotto alla Milanese</i>	£ 34.75
<i>"Cotoletta alla Milanese" - veal cutlet</i>	£ 29.25

SIDE DISHES

<i>Lamb's lettuce and tomato / Tempura onion rings</i>	£ 4.50
<i>Rocket salad, cherry tomato and Parmigiano Reggiano slices</i>	£ 4.95
<i>Mashed potatoes / Sauteed seasonal vegetables / Sauteed broccoli</i>	£ 5.50
<i>Spinach with butter / Baked potatoes / French fries</i>	£ 4.75

SAUCES

<i>Meat sauce</i>	£ 2.85
<i>Blue-cheese sauce</i>	£ 2.85
<i>Mushroom sauce</i>	£ 2.85
<i>Peppercorn sauce</i>	£ 2.85

DESSERTS

<i>A selection of cheeses (3 or 5 pieces)</i>	£ 9.25 / £ 12.75
<i>Tiramisù</i>	£ 8.75
<i>Tarte tatin with whipped cream and vanilla ice-cream</i>	£ 8.50
<i>Fresh fruit tartlet with vanilla pastry cream</i>	£ 7.50
<i>Strawberry mousse with crunchy meringue</i>	£ 8.00

<i>Milk chocolate mousse with coconut</i>	£ 8.50
<i>Crème caramel</i>	£ 8.00
<i>Fresh fruit salad</i>	£ 7.50
<i>Fresh fruit salad with ice cream</i>	£ 8.75

ANTIPASTI

Tartare di manzo ,coulis di pomodoro datterino, brunoise di cetrioli e fragole con pesto leggero di Pra £ 11.50

Carpaccio di black cod marinato alle erbe con anguria e salsa "aioli" £ 8.90

CAESAR SALAD - iceberg, uovo sodo, scaglie di Parmigiano Reggiano, pane croccante, salsa caesar, tacchino o gamberetti al vapore £ 8.75

Tartare di salmone marinato, agretti, panna acida al lime e riduzione di passito £ 7.25

Insalatina tiepida di farro con frutti di mare, guacamole, zest di limone e chips di pane £ 11.80

INSALATA CLASSICA - Insalata mista, pomodori cherry, mozzarella ciliegina, mais, carote croccanti e tonno sott'olio £ 7.80

ANTIPASTI ALL'ITALIANA

Parmigiana di melanzane £ 10.90

Vitello tonnato £ 14.75

Burrata, pomodoro datterino, rucola al limone e pane croccante £ 14.95

Caprese, avocado e olio al basilico £ 9.75

Crudo di Parma 18 mesi con bruschetta di pane casereccio e concassè di pomodori e basilico £ 13.75

Selezione di salumi e formaggi (per 2 persone) £ 14.00 p.p.

ZUPPE

Minestrone di verdure di stagione con pesto leggero £ 10.90

Crema di asparagi, uovo cotto a bassa temperatura e chips di patate viola £ 11.50

Zuppa di cipolle con crostone di pane al timo £ 9.95

Pappa al pomodoro con crema di mozzarella e polpo croccante £ 13.50

PASTA

STARTER

MAIN

Tagliatelle con ragù alla Bolognese £ 11.50 £ 16.25

Maccheroncini freschi mantecati al pesto, petali di pomodoro e fondente di cipollotto £ 9.80 £ 14.15

Spaghetti al pomodoro e basilico con caprino al limone £ 9.50 £ 13.10

Intrecci selezione Savini con astice, olive taggiasche, sedano e cipolla rossa al Campari — £ 24.95

Paccheri con code di Mazzancolle, pomodoro datterino, finocchio al Pastis e aneto £ 14.75 £ 22.50

Tagliatelle agli asparagi con fonduta leggera al taleggio e tartufo nero £ 12.25 £ 18.25

RISOTTO

Risotto alla Milanese £ 18.75

Risotto all' Nduja di Spiliga e stracciatella di bufala £ 19.75

Risotto ai frutti di mare e al profumo di limone £ 20.50

Risotto alla Norma con melanzane, salsa di pomodoro, ricotta infornata e basilico fresco £ 18.25

MAIN COURSES

PESCE

Rombo al forno con pomodorini, zucchine alla menta, taccole e salsa di crostacei (per 2 persone) £ 33.00 p.p.

Baccalà confit alla liquirizia, crema di broccoli, sedano e asparagina di mare £ 26.95

Branzino alla plancia con asparagi e crema al limone £ 29.50

Frittura di gamberi e calamari con verdure in pastella di birra scura, maionese al curry e riduzione di aceto balsamico £ 19.50

CARNE

Petto di pollo cotto a bassa temperatura, aromatizzato alle erbe fini £ 18.50

Puntine di maiale all'agro di pomodoro £ 18.75

Filetto di Black Angus - 200g / 7oz £ 26.50

Costata di manzo Scozzese allevata allo stato brado - 250g / 8.8oz £ 27.90

Bistecca T-bone di Manzo U.K. - 1 kg / 35,2 oz (per 2 persone) £ 29.25 p.p.

Carré d'agnello Irlandese, grigliato e aromatizza con con aglio e rosmarino £ 23.75

Ossobuco di vitello con risotto alla milanese £ 34.75

Cotoletta di vitello alla Milanese £ 29.25

CONTORNI

Scegli il contorno e la salsa

SALSE

Insalatina songino e pomodoro / Anelli di cipolla in tempura £ 4.50

Rucola, pomodorini cherry e scaglie di Parmigiano Reggiano £ 4.95

Purè di patate / Verdure di stagione saltate / Broccoli saltati £ 5.50

Spinaci al burro / Patate al forno / Patate fritte £ 4.75

Salsa di carne £ 2.85

Salsa "blue-cheese" £ 2.85

Salsa di funghi £ 2.85

Salsa al pepe £ 2.85

DESSERTS

Selezione di formaggi (3 o 5 pezzi) £ 9.25 / £ 12.75

Tiramisù £ 8.75

Tarte tatin con panna montata e gelato alla vaniglia £ 8.50

Crostatina di frutta fresca con crema pasticcera alla vaniglia £ 7.50

Mousse alle fragole e meringa croccante £ 8.00

Mousse al cioccolato al latte e cocco £ 8.50

Crème caramel £ 8.00

Macedonia di frutta fresca di stagione £ 7.50

Macedonia di frutta fresca di stagione con gelato £ 8.75