

# Sap\*ri Maestri\*



...e la vita cominciò  
con un peccato di gola...



# Sap\*ri Maestri\*

## Degustazione dei nostri antipasti di mare cotti

Degustazione di 4 Antipasti di mare  
(minimo per 2 persone e per la totalità del tavolo)

Tasting of 4 seafood appetizers  
(minimum 2 people, for the whole table)

€36 p.p.



## Plateau di crudi di mare

Degustazione composta da: 6 ostriche ,  
6 gamberi rossi di Mazara, 6 scampi, 6 gamberi viola di Sicilia,  
tartare di tonno

€ 140



Caro Ospite/Cliente se hai allergie e/o  
intolleranze alimentari chiedi pure informazioni  
sul nostro cibo e sulle nostre bevande



In case of allergies please inform the staff

# Sap\*ri Maestri\*

## Lasciati travolgere dai nostri Sapori Maestri ...

Degustazione di 4 portate preparate dallo chef Alessandro per coinvolgervi nel percorso che ha creato la storia di Saporimaestri

"SaporiMaestri" Experience Menu  
4 courses created by Chef Alessandro retracing the story of Saporimaestri

€70 p.p.

In abbinamento degustazione vini (4 calici)

Wine pairing (4 glasses)

€45 p.p.

\*Tutti i menù sono per la totalità del tavolo

\*The menu is for the whole table



Caro Ospite/Cliente se hai allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande



In case of allergies please inform the staff

## Antipasti Starters

**Acciughe del cantabrico su pane in cassetta con pomodorino soleggiato e ricciolo di burro** ..... 16

Anchovies from the cantabrian sea on toasted bread with sun-dried tomato and butter curl

**Totanetti gratinati ripieni di provola silana affumicata su crema di zafferano** 18

Squid au gratin stuffed with smoked provola silana cheese and saffron cream

**Polpo su tortino di patata con pomodorini soleggiati e crumble di olive**..... 18

Octopus salad, potato, sunny cherry tomatoes, Riviera olives

**Capesanta nel Bosco** (Noce di capesanta con funghi porcini e fondo bruno).....24

Scallops with mushrooms and porcini

**Insalata di mare "SAPORIMAESTRI"**.....22

Seafood salad "SAPORIMAESTRI"

**Millefoglie di melanzana e fior di latte con scaglie di ricotta dura** .....15

Eggplant and mozzarella millefeuille with grated dry ricotta cheese

**Tagliere di culaccia**..... 15

Cutting board of culaccia

**Tuorlo d'uovo croccante su tortino di patata con fonduta di pecorino e tartufo nero** ..... 19

Crispy egg yolk on potato pie with pecorino cheese fondue and black truffle



## I nostri crudi di mare Our sea raw fish

**Gambero rosso di Mazara** ..... da 8 a 12 CAD.  
Red prawns from Mazara

**Scampo** ..... da 8 a 15 CAD.  
Little lobsters

**Ostrica** ..... da 6 a 9 CAD.  
Oysters

**Gambero viola Sicilia** ..... 8  
Violet prawns from Sicily

**Tartare di tonno** ..... 22  
Tuna tartare

## Primi First courses

**Linguina con scampo e polpa di riccio** ..... 26  
Linguine with scampi and sea urchin pulp

**Il Mare nel Risotto ( min. per 2 persone )** ..... 24 cad.  
SAPORIMAESTRI seafood risotto

**Spaghetti chitarra SAPORIMAESTRI (crostacei e pomodorino datterino)** ..... 22  
Spaghetti alla chitarra with shellfish and datterino tomato sauce

**Paccheri con carciofi , calamari e bottarga** ..... 20  
Paccheri with artichokes, calamari and bottarga

**Ravioli ripieni di burrata con funghi porcini e fondo bruno** ..... 22  
Ravioli filled with burrata, porcini mushrooms and pecorino cheese

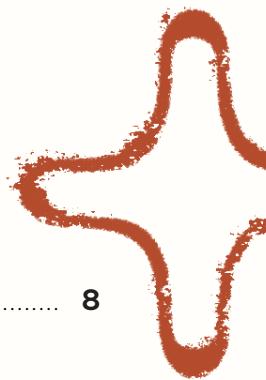


## Secondi Second courses

<b>Tonno scottato con erbetta saltata su pane in cassetta</b> .....	25
Seared tuna with sautéed herbs on bread	
<b>Rombo con patate e carciofi</b> .....	35
Turbot fillet with potatoes and artichokes	
<b>Turbante di spigola gratinato con ripieno di patate e funghi porcini</b>	25
Breaded sea bass stuffed with mashed potatoes and porcini mushrooms	
<b>Spigola al sale</b> .....	<b>6 € ALL'ETTO</b>
Salt-baked sea bass	
<b>Tagliata di manzo Irlandese</b> .....	22
Sliced Irish beef tagliata	
<b>Costoletta di vitello alla Milanese secondo tradizione con patate (Alta)</b> .....	28
Traditional veal cutlet, thick and served with potatoes	

## Contorni Side dishes

<b>Insalata mista</b> .....	8
Mixed salad	
<b>Patate al forno</b> .....	6
Baked potatoes	
<b>Verdure di stagione</b> .....	8/12
Seasonal vegetables	
<b>Insalata di pomodorini datterino</b> .....	8
Tomatoes salad	





## Dolci Dessert

**Dolci della casa** ..... 8/10  
Dessert of the home

**Gelato artigianale** ..... 8  
Homemade ice cream

**Frutta** ..... 6/10  
Fruit

**Caffè, decaffeinato e orzo** ..... 3/4

**Acqua microfiltrata** ..... 3

**Acqua in bottiglia** ..... 4

**Bibite (analcoliche)** ..... 5

**Birra** ..... 6

### Coperto 5

\*Alcuni prodotti a seconda della stagione possono essere surgelati

Depending on the season , some products maybe frozen



**VIA MAESTRI CAMPIONESI, 4 - 20135 MILANO (MI)**  
TEL. 02.5501.6410 - E-mail: [saporimaestri@libero.it](mailto:saporimaestri@libero.it)