

Sap*ri Maestri*



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



Un viaggio nei sapori del mare, tra tradizione italiana ed
eleganza contemporanea.

Sap*ri Maestri*

**“La nostra degustazione d’olio è impreziosita
da un olio extravergine d’oliva pugliese,
ottenuto da olive Peranzana selezionate,
coltivate con passione
da un’azienda agricola di nostra fiducia.”**

**Bottiglietta da 500 ml In vendita presso il
nostro ristorante
16 euro**



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

Alcuni prodotti a seconda della stagione, possono essere surgelati chiedi al nostro personale di sala

Sap✱ri Maestri*

ESPERIENZE DEGUSTAZIONE

Lasciati travolgere dai nostri Sapori Maestri ...

(min. 2 persone e per la totalità del tavolo)

Esperienza "Saporimaestri" – 4 portate
Un percorso creato dallo Chef Alessandro per
raccontare la nostra cucina

70 a persona

In abbinamento degustazione vini (4 calici)

35 a persona

Menu degustazione Tartufo Nero

(min. 2 persone)

Un percorso elegante dedicato ai profumi e ai
sapori del tartufo nero estivo,
attraverso una selezione raffinata di antipasto,
portata principale e dessert,
creata per esaltarne ogni sfumatura con
equilibrio e armonia

60 a persona



Sap*ri Maestri*

Degustazione Antipasti di Mare (min. 2 persone e per la totalità del tavolo)

Selezione dei nostri antipasti più rappresentativi

36 a persona



Crudi di Mare



Gambero rosso di Mazara

Gambero rosso di Mazara del Vallo, servito al naturale per esaltarne dolcezza e purezza

1 Pz. 8 / 6pz. 42

Scampo Selezione

L'Abadie o Porcupine - secondo disponibilità
Scampi freschi dalla carne delicata e iodata

1 Pz. 8 / 6pz. 42

Ostrica

Spéciales Fine de Claire
Elegante, minerale, dal gusto persistente di mare

1 Pz. 6 / 6pz. 33

Tartare di tonno

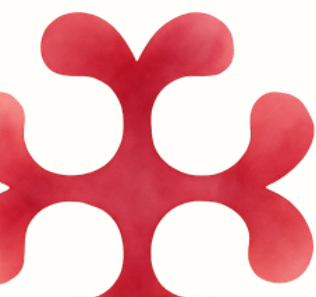
Battuta di tonno fresco, lavorata al coltello e condita in purezza

22

Carpaccio di polpo

Carpaccio di polpo del Mediterraneo servito con bottarga di Muggine
emulsione di olio EVO, limone e pepe nero

20



Antipasti

Acciughe del Cantabrico

su pane in cassetta, pomodorino soleggiato e burro

1 - 4 - 7 - 8 - 11

16

Totanetti Allo Zafferano

Totanetti gratinati ripieni di provola affumicata su vellutata allo zafferano

1 - 4 - 7 - 14

19

Polpo Mediterraneo

Polpo tenero su tortino di patata, pomodorini confit e crumble di olive

4 - 14

20

Insalata di mare" SAPORIMAESTRI"

Selezione tiepida di mare con gamberoni, polpo e calamari in emulsione

2 - 4 - 14

24

Moscardini in guazzetto

Cotti lentamente in salsa di pomodoro, con profumi della tradizione

1 - 4 - 14

18

Millefoglie di melanzana

Stratificazione delicata di melanzana e fior di latte, con ricotta dura a rifinire

1 - 3 - 7 - 8

15

Tagliere di Culaccia Antica Norcia

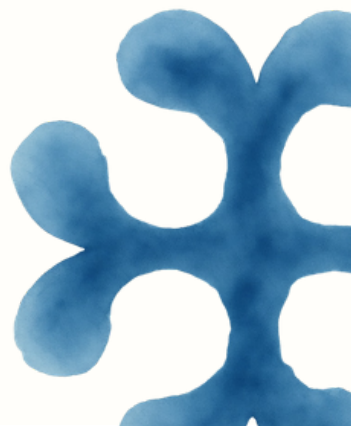
15

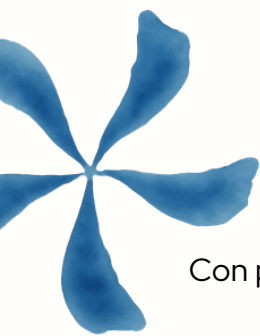
Tuorlo d'uovo in 2 consistenze

Cuore morbido racchiuso in una panatura dorata, servito con fonduta di pecorino e tartufo nero

1 - 3 - 7

22





Primi

Paccheri Tonno & Melanzane

Con pomodorini confit e ricotta dura, in un gioco armonico tra sapidità, dolcezza e consistenze

1-2-3-4

22

Spaghetti chitarra SAPORIMAESTRI

Con crostacei e pomodorino datterino, in una preparazione equilibrata, fresca e naturalmente profumata.

1-2-3-4

22

Gnocchetti di patate, Calamaro e Zuccina

Morbidi gnocchetti di patata con crema di zucchine e calamari rifiniti con crumble di olive tostate

1-3-14

18

"La Carbonara a Milano"

Tagliatelle di pasta fresca con crema di zafferano, guanciale e pecorino

1-3-7

20

Spaghettone al San Marzano

Mantecato con burro e Parmigiano Reggiano, essenziale, cremoso e profondamente italiano.

1-7

18

I Consigli di chef Alessandro

Linguina Scampo & Riccio

Linguine selezionate, avvolte nella dolcezza dello scampo e nell'intensità del riccio di mare, per un equilibrio profondo e persistente

1-2-4-14

26

Risotto con asparagi, gamberi, pecorino Sardo e tartufo nero estivo (min. 2 persone)

Con pecorino sardo e tartufo nero estivo, per un piatto strutturato, elegante e ben bilanciato

2-4-7-14

28 a persona

Secondi

Turbante di Spigola

Gratinato con ripieno di patate e asparagi, dalla struttura delicata e ben equilibrata

1-4

22

Tagliata di tonno con caponata

Scottata e servita con caponata, per un contrasto armonico tra freschezza e intensità

4-5-8

25

Rombo alla Mediterranea

Con pomodorini materino, patate, olive e origano, in un equilibrio autentico di profumi e sapori mediterranei

4-7

32

Frittura di calamari e gamberi

Leggera, dorata e croccante

1-2-4-5-8-14

26

Tagliata di manzo Irlandese

Selezione di carne pregiata, cotta valorizzando la sua succosità ed il sapore autentico

22

Costoletta di vitello alla milanese con patate

Un grande classico della tradizione, servita con patate

1-3-5-7-8-10

32

Contorni

Insalata di pomodorini datterino	8	Caponata	12
		5-8	
Patate al forno	6	Erbette AOP	8
Insalata Mista	8	Asparagi	10
Misticanza, pomodorini e olive			



Dolci

Dolci della casa

8/12

Gelato artigianale

8

Frutta

6/10

Bevande

Caffè, decaffeinato	3
Caffè d'orzo, cappuccino, thè e tisane	4
Acqua microfiltrata	2
Acqua in bottiglia da 0,50 cl SURGIVA	4
Bibite (analcoliche)	5
Birra	5

Coperto 5



LEGGENDA ELENCO ALLERGENI

- 1 Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)
- 2 Crostacei e derivati
- 3 Uova e derivati
- 4 Pesce e derivati
- 5 Arachidi e derivati
- 6 Soia e derivati
- 7 Latte e derivati
- 8 Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi)
- 9 Sedano e derivati
- 10 Senape e derivati
- 11 Sesamo e derivati
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l
- 13 Lupini e derivati
- 14 Molluschi e derivati

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