

SAINT

Restaurant

Our
Cuisine

Our
Cuisine

Benvenuti al Saint.

Qui crediamo che la cucina italiana possa essere informalmente elegante: sincera, accogliente, ma sempre capace di stupire con grazia. La nostra è una tradizione futura, un modo di cucinare che parte dalle radici, ma guarda avanti con curiosità e rispetto. Ogni piatto nasce da ingredienti scelti con cura, dalle eccellenze lombarde ai tesori italiani più autentici, reinterpretati con creatività e leggerezza. Non amiamo la rigidità, ma la precisione. Non cerchiamo l'apparenza, ma la sostanza che emoziona. Al Saint la tradizione si veste di modernità, senza togliersi mai il sorriso. È il gesto del cuoco che rifinisce un piatto con naturale eleganza, il profumo che riporta a casa ma con un tocco nuovo, la convivialità di una tavola che unisce senza etichette. Perché per noi il gusto vero nasce così: dall'incontro tra storia e innovazione, tra raffinatezza e semplicità. Questo è il nostro modo di essere e di cucinare. Saint. Informalmente elegante. Naturalmente italiano.

Benvenuti al Saint

Welcome to Saint.

Here, we believe Italian cuisine can be informally elegant: honest and welcoming, yet always able to surprise with grace. Ours is a future tradition, a culinary style rooted in heritage, yet driven by curiosity and respect for what comes next. Every dish is crafted from carefully selected ingredients, from Lombardy's finest produce to the most authentic Italian specialties, reimagined with creativity and a light touch. We don't seek rigidity, but precision. We don't chase appearance, but flavor that moves you. At Saint, tradition dresses in modernity, without ever losing its smile. It's the chef's finishing gesture, naturally elegant; a familiar aroma with a refreshing twist; the conviviality of a table that welcomes without labels. Because true taste is born from the encounter between history and innovation, between refinement and simplicity.

This is our way of being and of cooking.

Saint. Informally elegant. Naturally Italian.

Welcome to Saint

Coperto & Servizio
Cover Charge & Service

Pane homemade, olio EVO siciliano
e servizio inclusi
*Homemade bread, Sicilian extra-
virgin olive oil and service included*

Starter

Ostrica Gillardeau

8/pz

Gillardeau oyster

Prosciutto Sant'Ilario & Burrata

24

Prosciutto crudo Sant'Ilario 30 mesi, burrata fresca,
olio EVO

*Sant'Ilario 30-month aged prosciutto, fresh burrata,
extra-virgin olive oil*

Selezione di Formaggi

22

Selezione di formaggi, marron glacé, chutney
di pere e zenzero, composta di cipolle e melograno,
cioccolato fondente

*Cheese selection, marrons glacés, pear and ginger chutney,
onion and pomegranate compote, dark chocolate*

Foie Gras & Pan Brioche

22

Foie gras, pan brioche tostato, composta di frutta
di stagione

Foie gras, toasted brioche bread, seasonal fruit compote

Sciatt

18

Sciatt di grano saraceno e formaggio, insalata
di cavolo cappuccio

Buckwheat and cheese fritters, white cabbage salad

Antipasti

Tartare Autunnale

28

Tartare di manzo profumata agli agrumi, maionese homemade ai funghi freschi, tuorlo d'uovo marinato grattugiato, Nocciole Piemontesi IGP

Citrus-scented beef tartare, homemade fresh mushroom mayonnaise, grated marinated egg yolk, PGI Piedmont hazelnuts

Polpo Croccante

25

Polpo croccante, crema di patate affumicate, chips di topinambur e patate

Crispy octopus, smoked potato cream, Jerusalem artichoke and potato crisps

Tomino & Pancetta

22

Tomino, pancetta tesa affumicata, crema di zucca all'olio EVO e rosmarino, riduzione agrodolce di miele e arance

Tomino cheese, smoked flat pancetta, pumpkin cream with extra-virgin olive oil and rosemary, sweet and sour honey and orange reduction

Uovo Morbido

22

Uovo morbido, coste al burro, crumble di frutta secca, spuma al Bitto

Soft-cooked egg, buttered Swiss chard, nut crumble, Bitto cheese foam

Moscardini al Sugo

24

Moscardini al sugo di pomodoro, olive taggiasche e capperi, pane croccante, prezzemolo, olio EVO

Baby octopus in tomato sauce with Taggiasca olives and capers, crispy bread, parsley, extra-virgin olive oil

Primi

Risotto alla Monzese

25

Riso Carnaroli Riserva, luganega “Del Viganò”,
Grana Padano 24 mesi, riduzione di Barbera d’Alba
*Carnaroli Riserva rice, “Del Viganò” luganega sausage,
24-month aged Grana Padano, Barbera d’Alba reduction*

Risotto con Ossobuco

32

Riso Carnaroli Riserva, ossobuco di vitello,
jus de viande, gremolata
*Carnaroli Riserva rice, veal ossobuco,
jus de viande, gremolata*

Tagliatella Pizzoccherata

24

Tagliatella di grano saraceno, crema di verza, patate,
fonduta di Bitto DOP
*Buckwheat tagliatelle, saavy cabbage cream, potatoes,
PDO Bitto cheese fondue*

Ravioli al Salmone

28

Ravioli di pasta fresca ripieni al salmone, burro
profumato agli agrumi, crema di biette, bottarga
di muggine e uova di salmone
*Fresh salmon-filled ravioli, citrus-scented butter,
chard cream, grey mullet bottarga and salmon roe*

Paccheri al Ragù di Mare

24

Paccheri, ragù di pesce e crostacei, pomodoro,
erbe mediterranee
*Paccheri pasta, fish and shellfish ragù, tomato,
Mediterranean herbs*

Secondi

Filetto Classico

32

Filetto di manzo, jus de viande, dischi di patate al forno
Beef fillet, jus de viande, baked potato rounds

Guancetta di Manzo

28

Guancetta di manzo brasata con il suo fondo di cottura, schiacciata di patate
Braised beef cheek in its own cooking juices, crushed potatoes

Merluzzo in Oliocottura

28

Merluzzo in oliocottura aromatizzato alla vaniglia, polenta morbida, chips di polenta, scaglie di tartufo nero fresco
Vanilla-scented oil-poached cod, soft polenta, polenta crisps, fresh black truffle shavings

Cassœula Elegante

30

Filetto di suino bardato alla pancetta, verza in cassœula, fonduta di Gorgonzola DOP e noci
Pancetta-wrapped pork fillet, cassœula-style savoy cabbage, PDO Gorgonzola fondue and walnuts

Millefoglie di Patate



22

Millefoglie di patate al latte di cocco, maionese per tutti, porro fritto
Potato millefeuille with coconut milk, vegan mayonnaise, fried leek

Delicatessen/salad

Longobardi Caesar Salad

25

Petto di pollo campese alla piastra, cuore di lattuga romana, homemade Saint Caesar dressing, pane croccante, bacon e scaglie di Grana Padano

Grilled "Campese" chicken breast, romaine lettuce, homemade Saint Caesar dressing, crispy bread, bacon and aged Grana Padano

Avocado No Toast

23

Salmone selvaggio affumicato, avocado fresco, crème fraîche, cuore di lattuga romana e pane croccante

Smoked wild salmon with fresh avocado, crème fraîche, green salad and crispy bread

Saint Cobb Salad

24

Lattuga, pollo impanato, uovo sodo, pomodorini, gorgonzola, cipolle disidratate, avocado, bacon croccante

Lettuce, breaded chicken, hard-boiled egg, cherry tomatoes, gorgonzola, dehydrated onions, avocado and crispy bacon

Greek Salad

20

Insalata, pomodoro, cipolla, cetrioli, olive Kalamata, feta, crostini di pane di segale e salsa tzatziki

Salad, tomatoes, onion, cucumbers, Kalamata olives, feta cheese, rye bread croutons and tzatziki sauce

Side

Patate Fritte	10
Patate fritte, maionese homemade <i>French fries, homemade mayonnaise</i>	
Insalata Mista	10
Insalata misticanza, baby lattuga, cavolo rosso, pomodorini, carote, olio EVO <i>Mesclun salad, baby lettuce, red cabbage, cherry tomatoes, carrots, extra-virgin olive oil</i>	
Patate al Forno	10
Patate al forno, rosmarino, olio EVO <i>Roast potatoes, rosemary, extra-virgin olive oil</i>	
Fagiolini e Patate	10
Fagiolini, patate, burro <i>Green beans, potatoes, butter</i>	
Caponata di Melanzane	10
Melanzana, pomodoro, sedano, cipolla, olive, capperi, pinoli <i>Eggplant, tomato, celery, onion, olives, capers, pine nuts</i>	
Polenta Classica	10
Polenta morbida, burro, Grana Padano <i>Soft polenta, butter, Grana Padano</i>	
Polenta ai Funghi	14
Polenta morbida, funghi freschi saltati, burro, timo <i>Soft polenta, sautéed fresh mushrooms, butter, thyme</i>	
Polenta al Tartufo	15
Polenta morbida, burro, crema al tartufo, tartufo fresco <i>Soft polenta, butter, truffle cream, fresh truffle</i>	

Perfect pairings

Bollicine

- | | |
|---|-----------|
| Franciacorta Brut – Barone Pizzini (Lombardia) | 15 |
| Pulito, verticale e raffinato, accompagna con naturale eleganza le Ostriche Gillardeau, il Polpo Croccante e le preparazioni più fresche e leggere, esaltandone sapidità e precisione | |
| Champagne Brut – Lallier (Francia) | 18 |
| Un sorso deciso ma misurato, perfetto con la Tartare Autunnale, il Foie Gras & Pan Brioche e i piatti dove struttura, morbidezza ed eleganza devono trovare il loro equilibrio | |
| “Brivido Rosa” Rosé – Masot (Veneto) | 13 |
| Rosato dinamico e raffinato, ideale con gli Paccheri al Ragù di Mare, i Moscardini al Sugo e le proposte dal carattere mediterraneo | |

Bianchi

- | | |
|---|-----------|
| Lugana – Monte del Frà (Lombardia) | 12 |
| Fresco e sapido, accompagna con armonia il Polpo Croccante, il Merluzzo in Oliocottura e le preparazioni dove mare e leggerezza si incontrano | |
| Gewürztraminer – Cembra Cantina di Montagna (Alto Adige) | 12 |
| Avvolgente e profumato, trova il suo equilibrio ideale con Foie Gras & Pan Brioche, i formaggi del territorio e i piatti dalle sfumature aromatiche e leggermente dolci | |
| Podere Sassaie – Fattoria di Petreto (Toscana) | 14 |
| Bianco di carattere e buona struttura, accompagna con precisione la Tartare Autunnale, il Risotto alla Monzese e le proposte dal gusto più ricco e persistente | |

Rossi

Pinot Nero – Pierre Ponnelle (Borgogna)

12

Elegante e misurato, perfetto con la Guancetta di Manzo, il Risotto alla Monzese e i piatti dove delicatezza e profondità devono convivere

Valpolicella TOAR – Masi (Veneto)

14

Considerato il “Valpolicella di domani”, questo rosso offre cordialità e ricchezza di frutto inaspettate. Ideale con il Filetto di Manzo, il Tomino & Pancetta e le preparazioni dalla maggiore struttura

Barolo DOCG – Abbona (Piemonte)

18

Profondo e avvolgente, trova il suo abbinamento naturale nel Filetto, nella Guancetta di Manzo e nei piatti più ricchi, dove intensità e persistenza diventano protagonisti

*Lasciatevi guidare dal nostro personale
per scegliere il calice perfetto per voi.*

Per scoprire tutte
le etichette disponibili,
consultate la nostra
wine list completa.



SAINT



*Per scoprire tutti i nostri menu, consultare la lista degli allergeni ed esplorare il mondo SAINT,
ti invitiamo a scansionare il QR Code e accedere al nostro menu digitale.*