

IL
SALOTTO

IL MOMENTO DEL CAFFÈ' COFFEE TIME

Espresso	7
<i>Espresso</i>	
Espresso decaffeinato	7
<i>Decaffeinated espresso</i>	
Doppio espresso	10
<i>Double espresso</i>	
Caffè americano	10
<i>Americano</i>	
Caffè decaffeinato americano	10
<i>Decaffeinated Americano</i>	
Caffè d'orzo	7
<i>Barley coffee</i>	
Cappuccino	10
<i>Cappuccino</i>	
Cappuccino matcha	11
<i>Matcha cappuccino</i>	
Marocchino	9
<i>Marocchino</i>	
Caffè shakerato	14
<i>Caffè shakerato</i>	
Caffè ginseng	7
<i>Ginseng coffee</i>	
Cioccolata	10
<i>Hot chocolate</i>	
Latte caldo/Latte freddo	7
<i>Warm milk/Cold milk</i>	
Latte macchiato	10
<i>Latte macchiato</i>	

Se soffre di allergie alimentari, la preghiamo di avvisare il nostro personale in sala.

If you suffer from a food allergy or intolerance, please inform a member of the restaurant team upon placing your order.

RILASSATEVI CON LA MIGLIORE TAZZA DI TÈ THE PERFECT CUP OF TEA

TÈ VERDE E BIANCO **GREEN AND WHITE TEA**

PRINCIPE DI SAVOIA BLEND

13

Creato da una combinazione di erbe fragranti, tè verde e germogli; questa speciale miscela aiuta il risveglio dei sensi grazie al suo aroma di ginger e limone.

Made with a combination of fragrant herbs, green tea and sprouts, this stimulating tea awakens the senses with lemongrass, ginger and a citrus aroma.

JASMINE CHUN FENG

13

Pregiato tè verde cinese le cui foglie ancora fresche vengono miscelate con fiori di gelsomino asiatico.

This unique brew combines Chinese green tea and jasmine flowers for a floral aroma with hints of chestnut.

SENCHA

13

Con le sue proprietà calmanti, questo è il tè verde più bevuto in Giappone. Ricco di antiossidanti, Sencha ha un intenso aroma vegetale.

This calming tea, a staple of the Japanese diet, is harvested every May. Rich in antioxidants, Sencha has a grassy fragrance.

SPECIAL GUNPOWDER

13

È il tè verde più bevuto al mondo, a basso contenuto di teina ed è ottimo in accompagnamento a piatti vegetariani e leggeri, grazie al suo penetrante aroma vegetale.

The most commonly-consumed tea in the world, this Chinese green tea is low in caffeine and goes well with light poultry and vegetable dishes, thanks to its grassy, flowery aroma.

MATCHA IZUMI

13

Pregiato tè verde giapponese ottenuto dalla polverizzazione delle foglie e dei germogli di tè, essiccate a vapore.

This high quality Japanese green tea is processed by powdering the steamed young buds and tender leaves of the tea buds.

YIN ZHEN SILVER PEKOE

13

Raffinato tè bianco cinese, è un'assoluta specialità costituita unicamente dalle perfette e tenere gemme bianche raccolte all'inizio della primavera. Ricco di antiossidanti, l'aroma è soave, con leggere note di cacao e castagne arrosto.

The finest of Chinese white teas, this famed brew is made with young buds that have yet to burst through the soil, and is harvested for one week every spring. Rich in antioxidants, this tea has notes of roast chestnuts and cocoa.

TÈ NERO **BLACKTEA**

CHAI TEA

13

Ispirato alla tradizionale ricetta Indiana, questo corposo tè nero è aromatizzato con cannella, noce moscata, chiodi di garofano e cardamomo.

An Indian favourite, this full-bodied tea is spiced with cinnamon, nutmeg, clove and cardamom for an intoxicating fragrance.

EARL GREY IMPERIAL

13

Tè nero indiano Darjeeling, arricchito dall'aroma dell'olio essenziale di bergamotto di Calabria, delizioso sia caldo che freddo.

Grown in Darjeeling, this tea is enriched by Calabrian bergamot essential oil and is delicious served hot or chilled.

DARJEELING MARGARET'S HOPE SFTGFOP

13

Ottimo tè nero, fruttato con note floreali. Proviene dalla valle di Kurseong in Darjeeling, conosciuta anche come "la terra delle orchidee bianche".

This second flush, fruity and floreal tea.

Originated in Darjeeling's Kurseong Valley, known as 'the land of white orchids'.

LAPSANG SOUCHONGI

13

Lapsang Souchong è un tè nero dal gusto fortemente affumicato, in quanto le foglie vengono esposte al fumo di una speciale resina estratta da conifere, solitamente di pino.

La particolare lavorazione conferisce aromi di legno, tostato, su un fondo di bosco.

Black tea with a strongly smoky flavor, Lapsang Souchong is a speciality born in Fujian, China, in the 17th century. The smoking process exposes the leaves to the smoke of a special wood tar extracted from conifers, usually of pine, giving this tea aromas of wood, toast and forest.

ROYAL BREAKFAST

13

Una miscela per intenditori: pregiati tè neri cinesi di gemma, provenienti dallo Yunnan, sposano il vigore del tè Assam in un'eccezionale miscela per la prima colazione.

A gourmet blend of Chinese black tea and Assam, this full-bodied brew is strong and well-balanced.

TÈ OOLONG

OOLONG TEA

TUNG TING

13

Particolarmente amato a Taiwan, Tung Ting è un tè oolong semi-ossidato dal sapore seducente, con note di vaniglia.

Prized in Taiwan, Tung Ting is a semi-oxidised oolong tea and has a beguiling flavour, with notes of vanilla.

INFUSI ALLA FRUTTA E TISANE

HERBAL AND FRUIT TEA

CAMOMILLA

13

Solo fiori interi di Matricaria Camomilla per questa miscela apprezzata fin dall'antichità per le sue proprietà addolcenti e calmanti.

CAMOMILE

Made from flowers of the Matricaria Camomilla plant, this tea has been appreciated since ancient times for its soothing properties.

ROOIBOS AFRICAN DREAM

13

Miscela di erbe aromatiche, questo tè rosso dalle proprietà lenitive, ha un sapore morbido e fruttato. Molto amato anche dai più piccoli per le note di caramello e vaniglia, può essere insaporito con miele o latte.

A blend of fragrant herbs, this soothing red tea is soft and fruity.

Savour the notes of caramel and vanilla, and flavour it with honey or milk.

FRUTTI DI BOSCO

13

Questo delizioso tè a base di hibiscus e bacche di rosa canina, è insaporito con pezzetti di frutta disidratata, tra cui mirtillo e mela. E' una bevanda ottima sia calda che fredda ed è l'ideale in qualsiasi momento della giornata.

WILDBERRIES

This delightful tea is made with hibiscus, rosehips and dried fruit, including blueberry and apple. Enjoy this tea chilled in the summertime, or sip it hot in the winter. Perfect any time of day.

FINOCCHIO E LIQUIRIZIA

13

Dolce e morbido composto di erbe, ottimo aiuto per la digestione.

FENNEL AND LIQUORICE

This mild and sweet tea naturally aids digestion and has an enticing fragrance.

MENTA PIPERITA

13

Profumata e calmante, la menta piperita è conosciuta fin dall'antichità per le sue proprietà digestive.

PEPPERMINT

Fragrant and soothing, peppermint has been used since ancient times to aid digestion.

VERBENA

13

Questo infuso è apprezzato per le sue proprietà calmanti e digestive.

This tea is appreciated for its digestive and soothing properties.

LA NOSTRA PRIMA COLAZIONE OUR BREAKFAST

Le nostre centrifughe:	18
<i>Our freshly blended juices:</i>	
Cuore verde: sedano, cetriolo, pomodori e spinaci	
<i>Green heart: celery, cucumber, tomatoes and spinach</i>	
Sunrise: carota, ananas, mela verde e zenzero	
<i>Sunrise: carrot, pineapple, green apple and ginger</i>	
Tropicale: ananas, kiwi e mango	
<i>Tropical: pineapple, kiwi and mango</i>	
Tagliata di frutta fresca	18
<i>Sliced fresh fruit</i>	
Selezione di yogurt	10
<i>Variety of yoghurt</i>	
Le uova servite strapazzate, fritte, in camicia	18
<i>Eggs served scrambled, fried or poached</i>	
Omelette al naturale	18
<i>Plain omelette</i>	
Oppure con aggiunta di:	21
Erbe fini - pomodoro - funghi - cipolla - peperoni - formaggio - salmone prosciutto - pancetta - würstel - salsicce di pollo e di maiale	
<i>Aromatic herbs - tomato - mushrooms - onion - bell pepper - cheese - salmon ham - bacon - würstel - chicken and pork sausages</i>	
Uova Benedettine con salmone affumicato e tartufo nero	36
<i>Eggs Benedict with smoked salmon and black truffle</i>	
Uova Benedettine con spinaci, prosciutto e tartufo nero	32
<i>Eggs Benedict with spinach, ham and black truffle</i>	
Pancake o waffle con sciroppo d'acero o con salsa alle fragole	18
<i>Pancake or waffles with maple syrup or strawberry sauce</i>	
French toast al profumo di cannella	18
<i>Cinnamon French toast</i>	

INSALATE SALADS

- INSALATA NIZZARDA 31
con fagiolini, patate, olive, uova, ventresca di tonno,
acciughe, lattuga, pomodori, capperi e cipolle
*Niçoise salad with green beans, potatoes, olives, eggs, tuna,
anchovies, lettuce, tomatoes, capers and onions*
- INSALATA CAESAR CON POLLO 31
lattuga, acciughe, Parmigiano Reggiano e crostini
servita con salsa Caesar a parte
*Chicken Caesar salad with lettuce, anchovies, Parmigiano-Reggiano
and croutons served with Caesar dressing on the side*
- McCARTHY SALAD 30
con formaggio cheddar, uovo sodo, pollo, lattuga, rapa rossa,
avocado, pancetta e pomodoro
*McCarthy salad with cheddar, boiled egg, chicken, lettuce,
beetroot, avocado, bacon and tomato*
- INSALATA GRECA 30
con lattuga, Feta greca, pomodori, cipolla e origano
Greek salad with lettuce, greek Feta cheese, cherry tomatoes, onion and oregan
- INSALATA DI POLPO ALLA CATALANA 36
con datterini, cipolla rossa agrodolce, sedano e olive Taggiasche
*Catalan octopus salad with datterini tomatoes, sweet and sour onion,
celery and Taggiasca olives*

ANTIPASTI STARTER

SALMONE AFFUMICATO con crema di formaggio e pane integrale <i>Smoked salmon with cream cheese and wholemeal bread</i>	35
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA con gnocco fritto <i>Parma ham with fried dumplings</i>	29
TARTARE di Fassona tradizionale con salsa al Parmigiano Reggiano e nocciole <i>Traditional Fassona tartare with Parmigiano Reggiano cheese and hazelnut sauce</i>	34
TARTARE di gamberi rossi con stracciatella e crostini di pane <i>Red prawns tartare with stracciatella and croutons</i>	48
BURRATA DI BUFALA con pomodorini, olive Taggiasche e basilico <i>Buffalo burrata, cherry tomatoes, Taggiasca olives and basil</i>	28
SPADA AFFUMICATO con panzanella di cetrioli e fiori di capperi <i>Smoked swordfish with cucumber panzanella and caper flowers</i>	32
TRADIZIONALE PARMIGIANA di melanzane <i>Traditional aubergine parmigiana</i>	26

MAIN COURSE

TAGLIOLINI CON POMODORI DATTERINI basilico e olio extra vergine di oliva <i>Tagliolini with datterini tomatoes, basil and extra virgin olive oil</i>	26
LINGUINE CON COZZE, VONGOLE E MAZZANCOLLE <i>Linguine with mussels, clams and prawns</i>	36
MACCHERONCINI con ragout di vitello e pecorino <i>Maccheroncini pasta with veal ragout and pecorino cheese</i>	28
RISOTTO GRAN RISERVA GALLO alla milanese <i>Milanese-style risotto Gallo Gran Riserva</i>	30
SCALOPPINE DIVITELLO al limone con patate arrosto <i>Lemon veal scaloppine with roast potatoes</i>	48
BRANZINO ALLA GRIGLIA con verdure alla griglia e salmoriglio all'aceto <i>Grilled sea bass with grilled vegetables and vinegar sauce</i>	48
TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO con rucola e pomodorini <i>Sirloin beef sliced with rocket salad and cherry tomatoes</i>	50
CALAMARI ALLA PIASTRA con baby lattughino e Caesar dressing <i>Grilled calamari with baby lettuce and Caesar dressing</i>	48

Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato. La preghiamo di avvisare il nostro Personale di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate e consultare l'apposita documentazione.

Please note that some ingredients may be frozen during preparation, according to market availability. Please inform a member of the restaurant team to get all the information about the product and consult the appropriate documentation

Se soffrite di allergie alimentari, la preghiamo di avvisare il nostro Personale in sala. Come da regolamento CE 1169/2011 su richiesta è disponibile l'elenco degli allergeni

If you suffer from a food allergy or intolerance, please inform a member of the restaurant team on placing your order. An allergen list is available upon request.

Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3.

Fish products are consistent with Regulation (EC) 853/2004, attached III, section VIII, chapter 3, letter d, point 3.

PIZZE PIZZAS

PIZZA MARGHERITA con pomodoro e mozzarella <i>Margherita pizza with tomato and mozzarella cheese</i>	24
PIZZA PRINCIPE con pomodoro, mozzarella, carciofini e olive Taggiasche <i>“Principe” pizza with tomato, mozzarella cheese, Taggiasca olives and artichokes</i>	27
PIZZA SALOTTO con pomodoro, mozzarella, datterini, stracciatella e rucola <i>“Salotto” pizza with tomato, mozzarella cheese, datterini tomatoes, stracciatella cheese and rocket</i>	26
FOCACCIA SAVOIA con mozzarella, prosciutto crudo di Parma e scaglie di Parmigiano Reggiano <i>Savoia focaccia with mozzarella cheese, Parma ham and Parmigiano Reggiano cheese</i>	32

SANDWICH SANDWICHES

TOAST CLASSICO con prosciutto e fontina, servito con patatine fritte <i>Ham and cheese toasted sandwich, served with fries</i>	25
TOAST AL SALMONE AFFUMICATO con pane integrale, avocado e crema di formaggio, servito con patatine fritte <i>Wholemeal toast with smoked salmon, avocado and cream cheese, served with fries</i>	35
CLUB SANDWICH con lattuga, pomodoro, pollo, bacon, uovo fritto e maionese, servito con patatine fritte <i>Club Sandwich with lettuce, tomato, chicken, bacon, fried egg and mayonnaise, served with fries</i>	36
VEGGIE FOCACCIA SANDWICH con hummus di ceci, verdure alla griglia e formaggio vegano <i>Veggie focaccia sandwich with chickpea hummus, grilled vegetables and vegan cheese</i>	30
MOZZARELLA IN CARROZZA con alici, origano e basilico, servito con misticanza <i>Italian mozzarella in carrozza with anchovies, oregano and basil, served with mixed salad</i>	32

GLI HAMBURGER BURGERS

HAMBURGER DI POLLO	34
songino, avocado e cipolle rosse servito con patatine fritte <i>Chicken burger, songino, avocado and red onions served with fries</i>	
CHEESEBURGER	37
di carne Fassona, formaggio Edamer, bacon, lattuga, pomodoro e cipolle, servito con patatine fritte <i>Cheeseburger with Fassona beef, Edam cheese, bacon, lettuce, tomato and red onions, served with fries</i>	
HAMBURGER VEGETARIANO	28
con lattuga, pomodoro e cipolla rossa, servito con patatine fritte <i>Veggie burger with lettuce, tomato and red onion, served with fries</i>	
MILANOBURGER	32
con mondegghilo, riso al salto allo zafferano, songino e maionese <i>Milanoburger with mondegghilo, crispy saffron rice, songino and mayonnaise</i>	

I DESSERT DESSERTS

TIRAMISÙ	18
con scaglie di cioccolato al latte e salsa al caffè <i>Italian tiramisù with milk chocolate flakes and coffee sauce</i>	
BAVARESE	18
con croccante alle nocciole e caramello salato <i>Bavarian with hazelnut crunch and salted caramel</i>	
MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE	18
con coulis di lamponi <i>Dark chocolate mousse with raspberry coulis</i>	
TARTELLETTA	18
con crema pasticcera ai frutti di bosco <i>Tartlet with berry custard</i>	
TAGLIATA DI FRUTTA	18
con sorbetto al limone <i>Sliced fruits with lemon sorbet</i>	
GELATI E SORBETTI	18
<i>Ice cream and sorbets</i>	

CHAMPAGNE

	Bicc./Glass	Bott./Bottle
Cristal Brut Louis Roederer		800
Dom Pérignon Vintage		545
Krug Grande Cuvée Brut		660
Krug Clos du Mesnil 2006		3.550
Moët & Chandon Grand Vintage	45	265
'R' de Ruinart	32	190
Veuve Clicquot Cuvée Saint-Pétersbourg	24	145
Veuve Clicquot La Grande Dame Brut	75	475
Ruinart Blanc De Blancs Magnum		600
Bollinger Brut Special Cuvée		200
Laurent-Perrier Brut		145
Laurent-Perrier Vintage Brut		195
Marguerite Guyot Cuvée Désire Brut		130
Moët & Chandon Impèrial		165

CHAMPAGNE ROSÉ

Dom Pérignon Rosé Vintage		1.100
Moët & Chandon Rosé Imperial		198
Ruinart Rosé		275
Veuve Clicquot Brut Rosé	27	165
Laurent-Perrier Brut Rosé	40	235
Marguerite Guyot Cuvée Fleur de Flo Brut Rosé		165

SPUMANTI SPARKLING WINES

Prosecco Valdobbiadene Superiore Crede Brut - Bisol	16	65
Franciacorta Cuvée Prestige - Ca' del Bosco	18	90
Grand Cuvée Alma Rosé - Bellavista	18	105
Riserva Lunelli - Ferrari	35	185
Trento Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore - Ferrari		360

VINI WINES

BIANCHI WHITE

	Bicc./Glass	Bott./Bottle
Corte del Lupo Bianco - Ca' del Bosco (Lombardia)	16	80
Gewurztraminer Damian - Tenuta Kornell - Staves (Alto Adige)	12	45
Riesling - Meroi (Friuli Venezia Giulia)	14	60
Gris Pinot Grigio - Lis Neris (Friuli Venezia Giulia)		70
Mirum Riserva, Verdicchio di Matelica - La Monacesca (Marche)		60
Chablis Domaine Beaudoin Millet (Francia)	15	70
Chardonnay Athena's Vineyard - Bellvale Winery (Gippsland - Victoria)		85

ROSÉ

	Bicc./Glass	Bott./Bottle
Cerasuolo d'Abruzzo - Montepulciano Santone Vini (Abruzzo)	12	40

ROSSI RED

	Bicc./Glass	Bott./Bottle
Costa Bassa - Valtellina Sup. Valgella - Fay Sandro (Lombardia)	14	60
Corte del Lupo Rosso - Ca' del Bosco (Lombardia)	15	70
Ludwig Pinot Nero - Elena Walch (Alto Adige)		105
Valpolicella Classico Superiore Ripasso - Speri (Veneto)		50
Morellino di Scansano - Roccapesta (Toscana)	12	50
▼ Brunello di Montalcino - Conti Costanti (Toscana)	34	155
Iskra Montepulciano d'Abruzzo Riserva - Masciarelli (Abruzzo)		75

DOLCI DESSERT

		½ Bott.
Moscato d'Asti - G.D. Vajra (Piemonte)		25

PORTO / AMARI SHERRY & LIQUEURS

Amaro del Capo	17
Limoncello	17
Mirto	17
Jefferson	18

COGNAC

Cognac J.Dupont VSOP	25
Hennessy XO	85
Hennessy Paradis	300
Hennessy Richard	650
Rèmy Martin VSOP	22
Rèmy Martin XO Excellence	85

ARMAGNAC

Bas Armagnac Château de Laubade 1993/2013 (20Y)	50
Bas Armagnac Château de Laubade 1973/2013 (40Y)	70
Bas Armagnac Château de Laubade 1982	75

CALVADOS

Calvados Morin Selection	18
--------------------------	----

GRAPPE / DISTILLATI SPIRITS

Barbaresco Gaja	25
Darmagi (Cabernet) Gaja	25
Grappa (Barbera) Berta	48
Ruchè Montalbera	25
Picolit Nonino	55
Sassicaia Poli	38
Tignanello Antinori	25
Moscato Romano Levi	30
Casamigos Blanco	30
Casamigos Reposado	28
Bulleit bourbon	22
Johnnie Walker Black Label	22
Vodka Ketel one	22
Zacapa 23	28
Tanqueray N° Ten	22

BIRRE BEER

	33cl
Nastro Azzurro (Italy)	I3
Heineken (Holland)	I3
Corona (Mexico)	I3
Menabrea (Italy)	I3
Birra Passione Agricola 1851 Ipa (Italy)	I3
Birra Passione Agricola 1851 Red (Italy)	I3
Birra Passione Agricola 1851 Blanche (Italy)	I3
Tourtel (non-alcoholic)	I2

SUCCHI DI FRUTTA E SPREMUTE FRUIT JUICE

Succhi di frutta	II
<i>Fruit juices</i>	
Spemute fresche: di arancia, pompelmo o limone	I2
<i>Freshly squeezed juices: orange, grapefruit or lemon</i>	

ACQUE MINERALI MINERAL WATER

75 cl Surgiva - acqua naturale - <i>still water</i>	IO
75 cl Surgiva - acqua frizzante - <i>sparkling water</i>	IO
50 cl Surgiva - acqua naturale - <i>still water</i>	8.5
50 cl Surgiva - acqua frizzante - <i>sparkling water</i>	8.5
25 cl Panna - acqua naturale - <i>still water</i>	7
25 cl San Pellegrino - acqua frizzante - <i>sparkling water</i>	7

BIBITE SOFT DRINKS

Coca-Cola / Coke Zero	II
Aranciata dolce - <i>sweet orange soda</i>	II
Aranciata amara - <i>bitter orange soda</i>	II
Sprite	II
Acqua tonica - <i>tonic water</i>	II
Bitter lemon	II
Chinotto Lurisia	II
Ginger ale	II
Red Bull	I3

Il Salotto Lobby Lounge
Tel. + 39 02 6230 2081
Email: salotto.hps@dorchestercollection.com

In questo ristorante non è permesso fumare

I prezzi sono espressi in euro
Un contributo volontario pari al 5% del suo conto
potrà essere devoluto ai dipendenti

Il Salotto Lobby Lounge
Phone: +39 02 6230 2081
Email: salotto.hps@dorchestercollection.com

Please note this is a no-smoking restaurant

Prices are expressed in euros
A discretionary employee contribution of 5% will be added to your bill



Instagram: [@PrincipeSavoia](https://www.instagram.com/PrincipeSavoia)



Facebook: [PrincipeDiSavoia](https://www.facebook.com/PrincipeDiSavoia)



X: [@PrincipeSavoia](https://www.x.com/PrincipeSavoia)

 *Dorchester Collection*