



SERENA CONFALONIERI  
X ACANTO

Acanto collabora con designer milanesi che danno vita alla loro personale visione del nostro ristorante, in maniera dinamica e sempre nuova.

*Acanto collaborates with local Milanese designers, to bring their vision of our restaurant to life in fresh, dynamic ways.*

## I DOLCI

### DESSERTS

Pavlova ai frutti di bosco e saba <i>Wild berry pavlova with saba</i>	18
Olio E.V.O, mandorle e sorbetto al limone <i>Extra virgin olive oil, almonds and lemon sorbet</i>	18
Spuma di tiramisù con gelato al caffè <i>Tiramisu mousse with coffee ice cream</i>	18
Pera pistacchio, cioccolato 70% e limone 'Renè Magritte' <i>Pistachio pear, 70% dark chocolate and lemon 'Renè Magritte'</i>	18
Pomodorini, fragola e ricotta di bufala <i>Tomatoes, strawberry and buffalo ricotta cheese</i>	18
'La grande assiette' dei nostri dolci <i>'La grande assiette' dessert selection</i>	36

## FORMAGGI

### CHEESE

Selezione di formaggi del nostro Chef <i>Chef's cheese selection</i>	20
---	----

Se soffre 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.*

VINI  
WINES

		bicc./glass	bott./btl
Picolit La Roncaia		19	75
Tre Filer Cà Dei Frati	<i>Turbiana, Chardonnay, Sauvignon Blanc</i>	12	40
Recioto della Valpolicella Rocolo Grassi	<i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina</i>	28	85
Familiæ Occhio di Pernice Boscarelli	<i>Trebbiano Toscano, Malvasia, Grechetto</i>	37	110
Moscato d'Asti Vignot Gatti Piero		20	55
Muffato Della Sala Antinori	<i>Sauvignon, Grechetto, Traminer</i>	22	85
Moscato Rosa Franz Haas		25	65
Marsala Riserva Aegusa 1974 Florio	<i>Grillo-Altri</i>	62	500
Sauternes Château Roumieu	<i>Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle</i>	20	80

VINI  
WINES

		bicc./glass	bott./btl
Porto L.B.V. 2015 Krohn	<i>Vidal</i>	15	70
Porto Tawny 40 y.o. Burmester	<i>Vila Nova de Gaia</i>	75	550
Porto Colheita 2003 Burmester	<i>Vila Nova de Gaia</i>	18	90
Porto L.B.V. 2011 Graham's	<i>Oporto</i>	35	320
Porto 40 y.o.	<i>Oporto</i>	60	420

## GRAPPE E DISTILLATI D'UVA

### GRAPPE AND SPIRITS

Grappa Cru Monovitigno Picolit Nonino	55
Grappa Cru Monovitigno Ribolla Nonino	33
Grappa Cru Monovitigno Schioppettino Nonino	45
Grappa di Moscato Romano Levi	30
Grappa di Sassicaia Jacopo Poli	38
Grappa di Tignanello Antinori	25
Grappa di Traminer Pojer & Sandri	20
Grappa di Barbera Berta (Barbera)	48
Grappa di Barbaresco Gaja	25
Grappa di Chianti Classico Capannelle	18
Grappa di Darmagi Gaja (Cabernet Sauvignon.)	25
Grappa di Ruchè Montalbera	25
Grappa di Amarone Allegrini	20

## WHISKY

### SCOTCH HIGHLAND SINGLE MALT

Glenlivet 12 y.o.	35
Glenturret 25 y.o.	400
Macallan 12 y.o.	35
Macallan 15 y.o.	75
Macallan 18 y.o.	130
Mortlach 15 y.o.	80
Talisker 10 y.o.	22

## ISLAY SINGLE MALT

Laphroaig 10 y.o	22
Lagavulin 16 y.o.	38
Bowmore 15 y.o.	70
Caol Ila 15 y.o.	70

## BLENDED WHISKY

Johnnie Walker Black Label	22
----------------------------	----

## AMERICAN WHISKY

Jack Daniel's Tennessee Single Barrel Select	23
Whistle Pig 12 y.o.	50
Whistle Pig 15 y.o.	70

## JAPANESE WHISKY

Hibiki Suntory – Japanese Harmony	50
Nikka From The Barrel	25

## CALVADOS

Calvados Morin Selection La Pomme	18
-----------------------------------	----

## ARMAGNAC

Bas Armagnac Darroze Domaine de Bel Air 1968	135
Bas Armagnac Château de Laubade 1993/2013	50
Bas Armagnac Château de Laubade 1982	75
Bas Armagnac Château de Laubade 1973/2013	70
Bas Armagnac Château de Laubade 1926	480

## COGNAC

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

## RUM

Malecon Selección Esplendida 1982 (Cuba)	30
Zacapa XO 25 y.o (Guatemala)	60
Origini Navy Rum	25
Origini Guyana Diamond 2004 (15 y.o.)	58
Origini Panama Rum	45
Origini Trinidad Rum	55



Prenota il tuo tavolo ad Acanto:  
telefono: +39 02 6230 2026  
e-mail: [acanto.hps@dorchestercollection.com](mailto:acanto.hps@dorchestercollection.com)

Gli ospiti sono pregati di abbassare  
la suoneria dei propri telefoni cellulari. Grazie

Dress code: smart casual.

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

*Please feel free to reserve a table at Acanto  
phone: +39 02 6230 2026  
email: [acanto.hps@dorchestercollection.com](mailto:acanto.hps@dorchestercollection.com)*

*Guests are kindly requested to lower the tone of their mobile phones. Thank you*

*Dress code: smart casual.*

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



Facebook: /principedisavoia



Twitter: @principesavoia



Instagram: @principesavoia



Pinterest: principesavoia

