



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

Tart soufflé tiepida al cioccolato fondente, spuma di zabaione e gelato al caffè <i>Warm soufflé tart with dark chocolate, zabaglione mousse with coffee ice cream</i>	18
Babà sferico al rum bianco, crema al limone e frutto della passione <i>Baba with white rum, lemon cream and passion fruit</i>	18
Mousse alla nocciola pralinata, creme brûlée alla zucca e gelato alla vaniglia <i>Praline hazelnut mousse, pumpkin creme brûlée and vanilla ice cream</i>	18
Mousse alla ricotta, pera e liquirizia <i>Ricotta mousse, pear and liquorice</i>	18
Castagna, meringa, cachi e cacao <i>Chestnut, meringue, persimmon and cocoa</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>Selection of cheeses by our Chef</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 Roccolo Grassi	<i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina</i>	28	85
FamiliÆ Occhio di Pernice Boscarelli	<i>Trebbiano T., 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 Chateau Roumieu	<i>Semillon, Sauvignon B., Muscadelle</i>	20	80

VINI  
WINES

		bicc./glass	bott./btl
Icewine Colio Estate Vineyards	<i>Vidal</i>	40	120
Porto Tawny 40 y.o. Burmester	<i>Vila Nova de Gaia</i>	55	550
Porto Colheita 2003 Burmester	<i>Vila Nova de Gaia</i>	18	70
Porto L.B.V. 2011 Graham's	<i>Oporto</i>	35	320

## 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	38
Grappa di Moscato Rovero	14
Grappa di Sassicaia Jacopo Poli	30
Grappa di Tignanello Antinori	22
Grappa di Traminer Pojer & Sandri	20
Grappa di Barbera Berta (Barbera)	35
Grappa di Barbaresco Gaja	17
Grappa di Chianti Classico Capannelle	18
Grappa di Darmagi Gaja (Cabernet Sauvignon.)	18
Grappa di Ruchè Montalbera	25
Grappa di Amarone Allegrini	20

## WHISKY

### SCOTCH HIGHLAND SINGLE MALT

Glenlivet 25 y.o.	78
Glenmorangie 10 y.o.	22
Glenturret 25 y.o.	400
Macallan 12 y.o.	40
Macallan 15 y.o.	75
Mortlach 15 y.o.	80
Oban 14 y.o.	23
Talisker Skye	19

## ISLAY SINGLE MALT

Laphroaig 10 y.o	19
Lagavulin 16 y.o.	30
Bowmore 15 y.o.	70

## BLENDED WHISKY

Johnnie Walker Black Label	20
Chivas Regal 12 y.o.	26

## AMERICAN WHISKY

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

## JAPANESE WHISKY

Hibiki Suntory – Japanese Harmony	42
Nikka From The Barrel	35

## CALVADOS

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

## ARMAGNAC

Bas Armagnac Darroze Château de Gaube 1962	200
Bas Armagnac Darroze Domaine de Bel Air 1968	135
Bas Armagnac Le Legendaire Château du Tariquet	23
Bas Armagnac Château de Laubade 1993/2013 (20 yo)	40
Bas Armagnac Château de Laubade 1983/2013 (30 yo)	50
Bas Armagnac Château de Laubade 1973/2013 (40 yo)	70

## COGNAC

Remy Martin VSOP	22
Remy Martin XO	60
Champagne 1er Cru Hennessy XO	52
Hennessy Richard	950
J. Dupont	25

## RUM

Malecon selection esplendida 1982 (Cuba)	30
Zacapa XO 25 y.o (Guatemala)	60
Origini Navy Rum	24
Origini Guyana Diamond 2004 (15 y.o.)	30
Origini Panama Rum	30
Origini Trinidad Rum	38



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

