

MENU DEGUSTAZIONE

125 a persona

190 a persona con vini in abbinamento al menu

235 a persona con vini Premium in abbinamento al menu

170 a persona con drink analcolici in abbinamento al menu

Farinata di ceci
con ricotta infornata, baby verdurine, pioppini agrodolce
e ristretto di verdure

Tartare di tonno rosso,
pomodori marinati, perle di burrata e insalata liquida

Risotto cacio e pepe,
ricci di mare e crema di aglio nero

Trancio di branzino
con crosta di funghi, porro fondente, patata dolce e salsa alle cozze

Guancia di vitello alla Rossini
con pan brioche allo zafferano, foie gras e salsa ai dorelli di pollo

Il tiramisù di Acanto

Acqua e caffè sono compresi nel prezzo. Il menù degustazione si intende per tutti i commensali.
Disponibile a pranzo fino alle ore 13.45 e a cena fino alle ore 21.45.

ANTIPASTI

Duo di lobster roll alla catalana e caviale Calvisius	36
Torcione di foie gras con prugne al Brandy, composta cugnà e pane sfogliato alla senape	36
Tartare di tonno rosso, pomodori marinati, perle di burrata e insalata liquida	32
Battuta di Fassona piemontese, perle di midollo, nocciole, bottarga di tuorlo e foglie di capperi	32
Farinata di ceci con ricotta infornata, baby verdurine, pioppini agrodolce e ristretto di verdure	26
Polpo scottato con grano saraceno, shiitake, salicornia, katsuobushi e ristretto di cozze	32

I PRIMI PIATTI

Paccheri allo stracotto di agnello con Madeira, camomilla e polvere di rosmarino	32
Cappelletti della tradizione in consommé di gallina	30
Spaghetto quadrato "De Cecco" aglio, olio, peperoncino e polpo	34
Risotto cacio e pepe, ricci di mare e crema di aglio nero	34
Linguine tiepide al caviale Calvisius	34
Spaghetto "Benedetto Cavalieri" con conserva di pomodori pelati e basilico	28

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.

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.

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

I P E S C I

Rombo confit con crumble di lievito madre, carote nere, pastinaca e salsa allo zafferano	44
Trancio di branzino con crosta di funghi, porro fondente, patata dolce e salsa alle cozze	46
Capesante lardate con crema di cavolfiore alla vaniglia, chips di semi e castagne affumicate	48
Sogliola ripiena con gamberi, marmellata di limone salato, crema di scalogno, capperi e salsa alla mugnaia	44

LE C A R N I

Piccione con radicchio al Campari, crema di pan brioche, amarena e salsa al vin brûlé	50
Tagliata di manzo "La Granda", pesto di rucola, pomodorini confit e salsa all'aceto di lamponi	46
Lombo di agnello in crosta di peperone crusco, cipolline glassate, morbido di patate e baby verdure con salsa all'aceto balsamico	48
Guancia di vitello alla Rossini con pan brioche allo zafferano, foie gras e salsa ai dorelli di pollo	48

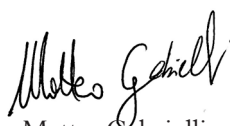
DA CONDIVIDERE (PER DUE PERSONE)

Branzino al sale	110
Risotto alla milanese con ossobuco	95
Pescato del giorno al forno	prezzo di mercato

I C O N T O R N I

Patate	10
Insalata	10
Verdure miste alla griglia	10
Spinaci saltati	10
Broccoli saltati	10

Tutti i piatti del ristorante Acanto sono ispirati dal desiderio di mostrare il meglio della cucina italiana e dei suoi ingredienti meravigliosamente saporiti. Crediamo nel rispetto delle tradizioni, pur sperimentando nuove tecniche e dedichiamo sempre molta cura alla presentazione dei piatti affinché i nostri ospiti siano ispirati ancor prima di assaggiare le creazioni



Matteo Gabrielli
Acanto Chef

MOMENTI SPECIALI

Lo scintillio del cristallo, le bollicine di champagne, l'atmosfera delle grandi occasioni: Tavolo Cristallo è un'esperienza senza eguali, gastronomica e non solo.

Festeggia circondato da un velo di cristalli Swarovski, mentre noi ci occuperemo di creare per te e i tuoi ospiti il momento perfetto, da ricordare per sempre. Dalle masterclass con i nostri chef alle degustazioni di vini con la nostra sommelier, l'esperienza del Tavolo Cristallo è un susseguirsi di emozioni. Per renderlo ancor più tuo, un menu dedicato, mentre il team di Acanto arricchirà di tocchi preziosi la tavola del tuo evento.

Per ulteriori informazioni o per prenotare la tua esperienza, chiedi al nostro team di Acanto o invia un'e-mail a: acanto.hps@dorchestercollection.com

Ristorante Acanto
Tel. +39 02 6230 2026
Email: acanto.hps@dorchestercollection.com

Ai gentili ospiti è richiesto di abbassare il volume della suoneria del telefono. Grazie.

Dress code: smart casual

I prezzi sono espressi in euro.
Un contributo volontario pari al 7% del suo conto potrà essere devoluto ai dipendenti.



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



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



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