



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.

MENU DEGUSTAZIONE

125 a persona

180 a persona con vini in abbinamento al menu

160 a persona con drink analcolici in abbinamento al menu

Farinata di ceci con ricotta affumicata, baby verdurine,
rape agrodolce e bagna cauda leggera

Le nostre ostriche Diomedea

Cappelletti ripieni di mortadella e tartufo con consommé al parmigiano

Capesante scottate
con crema di scalogno, cetriolo arrostito, chips di semi, caviale e salsa alla mugnaia

Filetto di manzo lardato
con polenta croccante, zucca agrodolce e salsa al vin brûlé

Tart nocciole e limone

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

Astice con limone agrodolce, insalata liquida, taralli e nasturzio	32
Terrina di foie gras marinato al Calvados, mandorle, cotto di mele e pan brioche speziato	34
Le nostre ostriche Diomedea	34
Crudo di tonno con maionese al dragoncello, foglie di cappero e salicornia	32
Farinata di ceci con ricotta affumicata, baby verdurine, rape agrodolce e bagna cauda leggera	26
Carpaccio di manzo al ginepro, pioppini, patate, tuorlo croccante e crema al parmigiano	28

I PRIMI PIATTI

Paccheri allo stracotto di agnello con Madeira, camomilla e polvere di rosmarino	30
Cappelletti ripieni di mortadella e tartufo con consommé al parmigiano	34
Risotto al burro nocciola, limone agrodolce, tartare e riduzione di scampi	32
Linguine De Cecco tiepide al caviale Calvisius "omaggio a Gualtiero Marchesi"	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 PESCI

Rombo al cartoccio con finocchi all'anice, crema di porri, crumble di limone e salsa al miso	44
Branzino con crosta di funghi, biete, topinambur e salsa al burro	46
Capesante scottate con crema di scalogno, cetriolo arrostito, chips di semi, caviale e salsa mugnaia	46
Trancio di ricciola con patate, pak choi, crema di zucca e salsa alle vongole	44

LE CARNI

Faraona ripiena di castagne, cous cous ai pioppini, prugne agrodolce e salsa al foie gras	45
Filetto di manzo lardato con polenta croccante, zucca agrodolce e salsa al vin brûlé	46
Lombo di agnello con millefoglie di patate, mirtilli agrodolce, pera al vino rosso e jus alla liquirizia	48
Piccione con radicchio al Campari, crema di pan brioche, amarena e salsa allo cherry	50

DA CONDIVIDERE (PER DUE PERSONE)

Branzino al sale	110
Risotto alla milanese con ossobuco	95
Costoletta alla milanese "orecchio di elefante" con rucola e pomodorini	105

I CONTORNI

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 5% del suo conto potrà essere devoluto ai dipendenti.

 Instagram: @PrincipeSavoia

 Facebook: PrincipeDiSavoia

 X: @PrincipeSavoia