



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

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 affumicata, baby verdure,  
rape agrodolce e bagna cauda leggera

Sfera di tartare di gamberi rosa,  
ricotta di Seirass al limone, Virgin Mary e perle al basilico

Risotto al prezzemolo, crema di aglio nero, lumache stufate e pane di segale

Sogliola ripiena  
con gamberi, pastinaca al caffè, crema di sedano rapa e salsa allo sciroppo d'acero

Faraona farcita con uvetta,  
carota fondente, quinoa e salsa all'arancia

Tart pistacchio, fragola 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

Duo di lobster roll alla catalana e caviale Calvisius	36
Terrina di foie gras marinato al Punt e Mes, barbabietola al miele e pane sfogliato alla fava tonka	34
Sfera di tartare di gamberi rosa, ricotta di Seirass al limone, Virgin Mary e perle al basilico	32
Crudo di tonno con maionese al dragoncello, foglie di capperi e salicornia	32
Farinata di ceci con ricotta affumicata, baby verdurine, rape agrodolce e bagna cauda leggera	26
Uovo bio poché con tarassaco sauté, ristretto di pollo, grano saraceno e chips al Parmigiano	28

## I PRIMI PIATTI

Tagliatelle con oca confit alla citronella, patata dolce, porro croccante e pesto di crescione	30
Bottoni al tartufo nero, spuma di robiola di Roccaverano, arachidi tostate e bottarga di tuorlo	34
Spaghetto quadrato aglio, olio, peperoncino e polpo	34
Risotto al prezzemolo, crema di aglio nero, lumache stufate e pane di segale	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 confit, crema di scalogno, shiitake alla brace, datterini all'aceto e salsa alle ostriche	44
Branzino al cartoccio, carciofi, limone agrodolce e bisque di granchio	46
Merluzzo con spuma di topinambur, patata al burro, riso nero soffiato e salsa verde	46
Sogliola ripiena con gamberi, pastinaca al caffè, crema di sedano rapa e salsa allo sciroppo d'acero	44

## LE CARNI

Faraona farcita con uvetta, carota fondente, quinoa e salsa all'arancia	45
Filetto di manzo con composta cugnà, cipolla rossa ripiena e midollo al prezzemolo con salsa all'aceto di lamponi	46
Costolette di agnello in crosta, finocchi al ginepro, patate ai porri, crumble al pepe e salsa al liquore Cherry	48
Guancia di vitello alla Rossini con pan brioche, foie gras e salsa al Madeira	48

## DA CONDIVIDERE (PER DUE PERSONE)

Branzino al sale	110
Risotto alla milanese con ossobuco	95
Rombo all'acqua pazza con spinaci	115

## 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](mailto:acanto.hps@dorchestercollection.com)

Ristorante Acanto  
Tel. +39 02 6230 2026  
Email: [acanto.hps@dorchestercollection.com](mailto: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](https://www.instagram.com/PrincipeSavoia)



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



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