



FESTIVE SEASON



HOTEL
PRINCIPE DI SAVOIA
MILANO



Il Natale come lo hai sempre sognato.
Tutti noi del Principe ti aspettiamo per trascorrere insieme
il periodo più magico dell'anno.

*The magic of Christmas sparkles throughout our elegant hotel.
Let's celebrate the most wonderful time of the year together.*





RISTORANTE ACANTO

Per le festività, il team di Acanto, guidato dallo Chef Matteo Gabrielli, ha realizzato menù esclusivi che combinano sapori tradizionali e proposte culinarie innovative.

ACANTO RESTAURANT

Chef Matteo Gabrielli leads his talented team to create fabulous festive menus, combining cherished traditions with delicious innovation.





MENÙ VIGILIA DI NATALE CHRISTMAS EVE MENU

Benvenuto dello Chef

Chef's welcome

Carpaccio di gambero rosa, gel di lattuga, burrata, pomodori secchi e crumble di pane

Pink shrimp carpaccio, lettuce gel, burrata cheese, sun-dried tomatoes and breadcrumbs

Risotto cacio e pepe, crema di ricci di mare e scorza di lime

Cacio e pepe risotto, sea urchin cream and lime zest

Ricciola confit con millefoglie di patate, cime di rapa, caviale e salsa alle cozze

Confit amberjack with potato millefeuille, turnip greens, caviar and mussel sauce

Cremoso al caffè con zabaione e pandoro

Coffee mousse with eggnog and Italian pandoro

Caffè e piccola pasticceria natalizia, torroncini, clementine e frutta secca

Coffee and festive friandises, nougats, clementines and dried fruits

€175 a persona

con flûte di benvenuto

Franciacorta Cuvée Prestige Brut S.A. Ca' del Bosco

Vini esclusi

€175 per person

with welcome flute of

Franciacorta Cuvée Prestige Brut S.A. Ca' del Bosco

Charges apply for additional wines

IVA inclusa

Prices include VAT

MENÙ PRANZO DI NATALE *CHRISTMAS LUNCH MENU*



Tartare di cervo con mirtilli agrodolce,
salsa al vin brulè, ricotta affumicata e chips di pane nero
Venison tartare with sweet and sour blueberries, mulled wine sauce, smoked ricotta and black bread chips

Parfait di foie gras glassato al mandarino, pan brioche e cotognata
Glazed foie gras parfait with tangerine, pan brioche and quince

Classici cappelletti della tradizione in consommè di cappone
Classic cappelletti in capon consommé

Rollè di faraona, ripieno di tartufo e castagne con prugne agrodolce, biette e salsa all'aceto di lampone
Guinea fowl roll stuffed with truffle and chestnuts, served with sweet and sour plums, chard and raspberry vinegar sauce

Mousse al pistacchio, banana e frutto della passione
Pistachio mousse with banana and passion fruit

Panettone tradizionale del nostro Chef Pasticcere lievitato 72 ore,
accompagnato da salsa al cioccolato e crema inglese
*Traditional panettone by our pastry chef leavened for 72 hours,
accompanied by chocolate and crème anglaise*

Caffè e piccola pasticceria natalizia, torroncini, clementine e frutta secca
Coffee and festive friandises, nougats, clementines and dried fruits

€210 a persona
con flûte di benvenuto Grand Cuvée Brut Saint-Petersbourg Veuve Clicquot

*€210 per person
with welcome flute of Grand Cuvée Brut Saint-Petersbourg Veuve Clicquot*



IL SALOTTO

Il Salotto si trasforma elegantemente per le festività, mentre un irresistibile profumo di dolci realizzati dallo Chef Pasticcere Beniamino Passannante, riempie l'aria.

Goditi la famosa Merenda del Principe: una golosa selezione di biscotti e dessert natalizi, serviti con una bevanda calda per un momento di dolcezza unica.

Dal 27 novembre, tutti i giorni, dalle 15.00 alle 18.00
€45 a persona

IL SALOTTO

Il Salotto is elegantly transformed for the festive season – and our pastry chef Baniamino Passannante fills the air with the scent of tempting treats.

Take a seat to enjoy a delicious selection of Christmas-themed cookies and desserts, all served with a hot drink to keep you cosy and warm.

*Daily from November 27, 3 – 6pm
€45 per person*





IL BRUNCH DI NATALE IN FAMIGLIA

Vivi la magia del Natale con un raffinato brunch dedicato ai più piccoli.
Un buffet ispirato alle feste, musica natalizia e un'atmosfera incantata per tutta la famiglia.

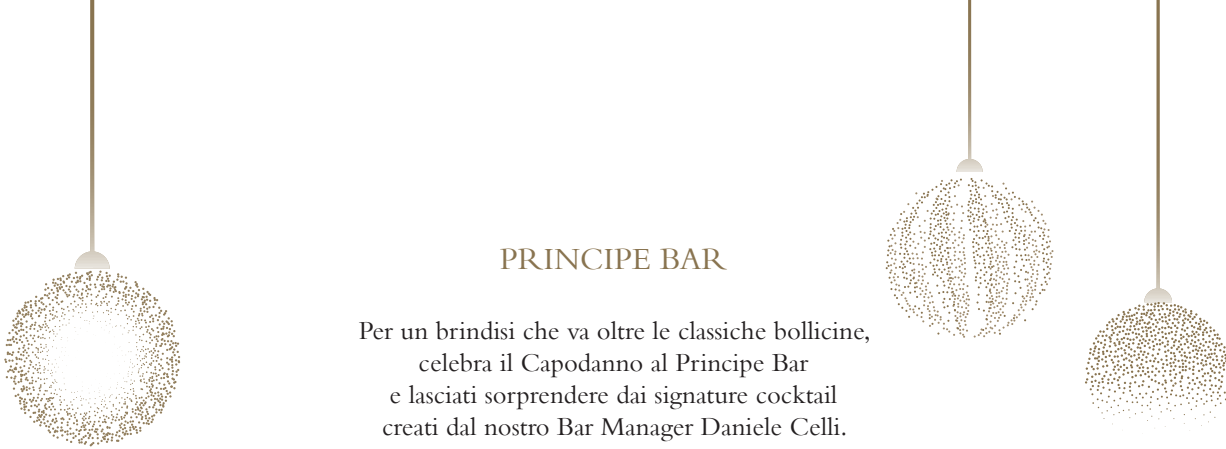
Sabato 6, 13, 20 dicembre, dalle 12.30
€65 a persona

CHRISTMAS FAMILY BRUNCH

*Experience the magic of Christmas with an elegant brunch designed for children.
A festive buffet, Christmas melodies, and a warm, enchanting atmosphere for the whole family.*

*Saturday 6, 13, 20 December, from 12.30pm
€65 per person*





PRINCIPE BAR

Per un brindisi che va oltre le classiche bollicine,
celebra il Capodanno al Principe Bar
e lasciati sorprendere dai signature cocktail
creati dal nostro Bar Manager Daniele Celli.

€400 per tavolo,
comprensivi di una bottiglia di Bollinger Pinot Noir Tauxières.
L'importo si riferisce ad un tavolo fino a quattro ospiti.

€800 per tavolo,
comprensivi di una bottiglia di
Cristal Brut 2016 Roederer Louis (Pinot Nero, Chardonnay) Reims.
L'importo si riferisce ad un tavolo fino a quattro ospiti.

PRINCIPE BAR

*New Year's Eve at Principe Bar means a night of signature cocktails,
carefully crafted by our very own Daniele Celli.
Join us to see in 2026 with style.*

*€400 per table (up to four guests),
including a bottle of Bollinger Pinot Noir Tauxières.*

*€800 per table (up to four guests),
including a bottle of Cristal Brut 2016 Roederer Louis (Pinot Nero, Chardonnay) Reims.*



MENÙ DI CAPODANNO
NEW YEAR'S EVE MENU

Veli di Culatello 'Podere Cadassa' 24 mesi con pane a lievitazione naturale
24-month-old 'Podere Cadassa' culatello veils served with naturally leavened bread

Ostrica Diomedea ed essenza di lavanda
Diomedea oyster and lavender essence

Tartelletta con tartare di tonno, maionese al dragoncello e limone agrodolce
Tartlet with tuna tartare, tarragon mayonnaise and sweet-and-sour lemon

Catalana di astice con pan brioche al pan d'epice, perle al balsamico e ristretto di astice
Catalan-style lobster with pan d'épices brioche, balsamic pearls and lobster reduction

Ravioli di burrata con crudo di crostacei, salsa al cacciucco e salicornia
Burrata ravioli with shellfish crudo, cacciucco sauce and salicornia

Rombo in crosta di tartufo nero, spuma di topinambur, crumble di semi e nasturzio
Turbot crusted with black truffle, Jerusalem artichoke mousse, seed crumble and nasturtium

Filetto di manzo irlandese alla Wellington con tartufo nero, foie gras e salsa al Nebbiolo
Irish beef fillet Wellington with black truffle, foie gras and Nebbiolo sauce

Pre-dessert con yuzu e sesamo nero
Pre-dessert with yuzu and black sesame

Sfera al cioccolato al latte con marroni e cassis
Milk chocolate sphere with chestnuts and cassis

Caffè e piccola pasticceria natalizia, torroncini, panettone, clementine e frutta secca
Coffee and festive friandises, nougats, panettone, clementines and dried fruits



Benvenuto al nuovo anno
con cotechino di 'Modena IGP'
e lenticchie IGP di Castelluccio di Norcia dopo la mezzanotte
*Welcome to the New Year
with 'Modena IGP' cotechino
and lentils IGP from Castelluccio di Norcia after midnight*

€420 a persona, vini inclusi
€420 per person, including wine pairings

Flûte di benvenuto Héritage Cuvée Laurent Perrier
Welcome flute of Héritage Cuvée Laurent Perrier

Vino bianco – Sauvignon Vigna Oberkerschbaum
White wine – Sauvignon Vigna Oberkerschbaum

Vino rosso – Le Sughere di Frassinello
Red wine – Le Sughere di Frassinello

IVA inclusa
Price include VAT



DOMENICHE DI FESTA

Le domeniche sono fatte per la famiglia, gli amici e le risate.
Questo dicembre riuniscili tutti al ristorante Acanto per gustare piatti straordinari.
Eleganti decorazioni natalizie e un sottofondo di musica dal vivo
creeranno un'atmosfera magica per un pranzo della domenica indimenticabile.

Domenica 7, 14 e 21 dicembre dalle 12.30 alle 14.30
€85 a persona

FESTIVE SUNDAYS

*Sundays are made for family, friends, and laughter.
Bring them all together around fabulous food this December,
as we invite you to join us at Acanto Restaurant for a festive lunch and live music.*

*Sunday 7, 14 and 21 December, from 12.30 – 2.30pm
€85 per person*





PRANZO DI CAPODANNO

Dai il benvenuto al nuovo anno assaporando le prelibatezze
preparate dai nostri chef per il pranzo di Capodanno.

A partire dalle 13.00
€115 a persona

NEW YEAR'S DAY LUNCH

*Celebrate the start of the new year with an elegant Sunday lunch,
featuring a creative Italian menu.*

*From 1pm
€115 per person*



Per informazioni e prenotazioni, contattare:
For more information or to make a reservation, please contact:

acanto.HPS@dorchestercollection.com
+39 02 6230 2026

bar.HPS@dorchestercollection.com
+39 02 6230 5065

salotto.HPS@dorchestercollection.com
+39 02 6230 2081

I menù delle festività sono gratuiti per i bambini fino a tre anni d'età
Our festive menus are complimentary for children under three years old

Un contributo volontario pari al 5% del suo conto potrà essere devoluto ai dipendenti
A discretionary employee contribution of 5% will be added to your bill

Hotel Principe di Savoia
Piazza della Repubblica 17, 20124 Milano
Telephone +39 02 62301
info.HPS@dorchestercollection.com
dorchestercollection.com