



HOTEL
PRINCIPE DI SAVOIA
MILANO

Dorchester Collection

PRIMA COLAZIONE
BREAKFAST

Prima colazione continentale

35

Continental breakfast

Dal paniere

Cestino con selezione di pane, panini al latte, pane integrale e bianco tostati, selezione di muffin, brioche e croissants Serviti con marmellate di frutta, miele e burro

Bread basket

with breakfast rolls, white and wholemeal toast, selection of muffins, brioche and croissants

Served with jam, honey and butter

Yogurt

Selezione di yogurt naturale, alla frutta, magro e multivitaminico

Yoghurt

Selection of natural, fruit, low-fat and multivitamin yoghurt

Spremuta fresca arancia, pompelmo o limone

Freshly-squeezed orange, grapefruit or lemon juice

Caffetteria

Caffè espresso, caffè espresso doppio, caffè americano, caffè decaffeinato, cappuccino, cioccolata, tè, infusioni, latte caldo o freddo

Tea and coffee

Espresso, double espresso, Americano, decaffeinated coffee, cappuccino, hot chocolate, tea, herbal infusions, hot or cold milk

Prima colazione Americana

45

American breakfast

Dal paniere

Cestino con selezione di pane, panini al latte, pane integrale e bianco tostati, selezione di muffin, brioche e croissants Serviti con marmellate di frutta, miele e burro

Bread basket

with breakfast rolls, white and wholemeal toast, selection of muffins, brioche and croissants

Served with jam, honey and butter

Yogurt

Selezione di yogurt naturale, alla frutta, magro e multivitaminico

Yoghurt

Selection of natural, fruit, low-fat and multivitamin yoghurt

Spremuta fresca arancia, pompelmo o limone

Freshly-squeezed juice orange, grapefruit or lemon

Caffetteria

Caffè espresso, caffè espresso doppio, caffè americano, caffè decaffeinato, cappuccino, cioccolata, tè, infusioni, latte caldo o freddo

Tea and coffee

Espresso, double espresso, Americano, decaffeinated coffee, cappuccino, hot chocolate, tea, herbal infusions, hot or cold milk

Uova

Omelette, strapazzate, al piatto, à la coque o in camicia, servite con guarnizioni a scelta: pancetta croccante, wurstel di maiale o pollo, fesa di tacchino, pomodorini grigliati, funghi, formaggio, salmone o prosciutto cotto

Eggs

Omelette, scrambled, fried, soft boiled or poached served with a choice of: crispy bacon, pork or chicken wurstel, turkey, grilled tomatoes, mushrooms, cheese, salmon or ham

Macedonia di stagione

Seasonal fruit salad

Prima colazione à la carte

À la carte

Caffè espresso <i>Espresso</i>	8
Caffè doppio espresso <i>Double espresso</i>	10
Caffè americano <i>American coffee</i>	10
Caffè decaffeinato <i>Decaffeinated coffee</i>	8
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	10
Nescafé <i>Nescafé</i>	10
Caffè al ginseng <i>Ginseng</i>	8
Cioccolata <i>Hot chocolate</i>	10
Tè e infusioni <i>Selection of teas and infusions</i>	10
Latte caldo o freddo <i>Hot or cold milk</i>	8
Latte di soia, riso o mandorla <i>Soy, rice or almond milk</i>	8

Frutta, spremute e succhi***Fresh fruit and juices***

Macedonia di frutta fresca <i>Fresh fruit salad</i>	15
Tagliata di melone, ananas o pompelmo <i>Sliced melon, pineapple or grapefruit</i>	15
Composizione di frutta tagliata <i>Mixed fruit platter</i>	16
Coppa di frutti di bosco <i>Bowl of fresh wild berries</i>	20
Spremuta fresca d'arancia oppure di pompelmo <i>Freshly-squeezed orange or grapefruit juice</i>	10
Succhi di frutta <i>Fruit juice</i>	9

Formaggi e yogurt***Cheese and yoghurt***

Yogurt naturale, alla frutta o magro <i>Natural, fruit or low-fat yoghurt</i>	8
Ricotta di latte vaccino e miele di acacia <i>Ricotta and acacia blossom honey</i>	15
Selezione di formaggi italiani <i>Italian cheese selection</i>	22
Parmigiano-Reggiano e noci <i>Parmesan and walnuts</i>	20
Selezione di formaggi caprini alle erbe <i>Selection of goats' cheese with herbs</i>	20

Uova***Eggs***

Al piatto <i>Plain</i>	16
Fritte <i>Fried</i>	
Strapazzate <i>Scrambled</i>	

À la coque
Soft boiled

In camicia
Poached

Omelette al naturale
Plain omelette

Omelette con due guarnizioni a scelta: 18
pomodorini alla griglia, funghi, salmone affumicato, pancetta croccante,
salsicce di Norimberga, fesa di tacchino, würstel di pollo
Omelette with two toppings of your choice:
Grilled cherry tomatoes, mushrooms, smoked salmon, crispy bacon, Nuremberg sausages, turkey or chicken
sausage

Uova Benedettine con prosciutto, spinaci e tartufo nero 30
Eggs Benedict with ham, spinach and black truffle

Uova Benedettine con salmone affumicato e tartufo nero 32
Eggs Benedict with smoked salmon and black truffle

Frittata con verdure di stagione 19
Omelette with seasonal vegetables

Centrifugati di frutta freschi 16
Fresh juices

Ananas e carota
Pineapple and carrot

Fragola e arancia
Strawberry and orange

Mela verde e limone
Green apple and lemon

Sedano e finocchio
Celery and fennel

Pomodoro, basilico e aceto balsamico
Tomato, basil and balsamic vinegar

Selezione di salumi italiani
Italian cold cuts

Mortadella ai pistacchi 20
Mortadella

Prosciutto 'S. Ilario' 24
'S. Ilario' ham

Fesa di tacchino 24
Turkey

Salame milanese 24
Traditional Milanese salami

Speck 24
Speck

Bresaola 26
Dry-salted beef

Cereali ***Cereal***

Bastoncini di crusca di frumento 10
All Bra

Fiocchi di avena 10
Oat flakes

Fiocchi di mais 10
Cornflakes

Muesli 10
Muesli

Porridge con latte, acqua o panna liquida 12
Porridge with milk, water or fresh cream

Pancake o waffle con confetture o sciroppo di acero 16
Pancakes or waffles with jam or maple syrup

Parfait di bircher muesli con frutti di bosco 18
Bircher muesli parfait with wild berries

French toast al profumo di cannella 16
Cinnamon French toast

Dal paniere 22

Cestino con selezione di pane, panini al latte, pane integrale e bianco tostati, selezione di muffin, brioche e croissant
Serviti con marmellate di frutta, miele e burro

*Bread basket with breakfast rolls, white and wholemeal toast, selection of muffins, brioche and croissants
Served with jam, honey and butter*

INSALATE E PIATTI FREDDI
SALADS & COLD PLATTERS

INSALATA NIZZARDA fagiolini, patate, olive, uova, ventresca di tonno, acciughe, lattuga, pomodori e capperi <i>Niçoise salad with green beans, potatoes, olives, egg, tuna, anchovies, lettuce, tomatoes and capers</i>	29
INSALATA GRECA CON SALSA VERDE feta greca, pomodorini, olive nere, cetrioli e salsa verde al prezzemolo <i>Feta salad with cherry tomatoes, black olives, cucumber and parsley sauce</i>	27
INSALATA CAESAR CON POLLO lattuga, Parmigiano Reggiano e crostini al pomodoro servita con salsa Caesar a parte <i>Chicken Caesar salad with lettuce, Parmigiano-Reggiano and tomato bread croutons served with Caesar dressing on the side</i>	29
INSALATA CON MAZZANCOLLE broccoli, guacamole e pinoli <i>King prawn salad with broccoli, guacamole and pine nuts</i>	32
McCARTHY SALAD formaggio cheddar, uovo sodo, pollo, lattuga, rapa rossa, avocado, pancetta e pomodoro <i>McCarthy salad with cheddar, boiled egg, chicken, lettuce, beetroot, avocado, bacon and tomato</i>	28
INSALATA CAPRESE mozzarella di bufala, pomodori cocktail e olive taggiasche <i>Caprese salad with buffalo mozzarella, cocktail tomato and Taggiasca olives</i>	26
ASTICE AL VAPORE avocado, agrumi e misticanza <i>Steamed lobster with avocado, citrus and mixed green salad</i>	42
SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO crema di formaggio e pane integrale <i>Scottish smoked salmon with cream cheese and wholemeal bread</i>	30

PROSCIUTTO S. ILARIO E MELONE CANTALUPO 27
prosciutto S. Ilario e melone di stagione
St. Ilario ham with seasonal melon

VITELLO TONNATO 29
mesticanza, fiori eduli e capperi
Thinly sliced veal with tuna sauce, blossoms and mixed green salad

BRESAOLA 27
rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano
Dry-salted beef with rocket salad and Parmigiano-Reggiano

CARPACCIO DI MANZO 29
Con lattuga baby, pomodorini infornati e dressing alla senape
Thinly sliced beef tartare with baby lettuce, baked cherry tomatoes and mustard dressing

DALLA PASTA ALLA PIZZA FROM PASTA TO PIZZA

SPAGHETTI QUADRATI 'DE CECCO GOURMET' 25
pomodoro Pachino, basilico e olio extra vergine di oliva 'De Cecco Gourmet'
Spaghetti with cherry tomatoes, basil and extra virgin olive oil

LINGUINE CON ASTICE 38
pomodorini e pane prezzemolato 38
Linguine with lobster, cherry tomatoes and parsley bread

TROFIE AL PESTO 26
Con pesto alla genovese e fagiolini
Trofie pasta with pesto sauce and French beans

RISOTTO CON PISTILLI ALLO ZAFFERANO 29
Milanese saffron risotto

CREMA DI BROCCOLI, ZUCCHINE E SEDANO BIANCO 22
Seasonal soup of broccoli, courgette and white celery

PIZZA MARGHERITA con pomodoro e mozzarella 23
Margherita pizza with tomato and mozzarella

PIZZA IL SALOTTO 38
mazzancolle, tartufo nero e tagliatelle di zucchine
Il Salotto pizza with king prawns, black truffle and sliced courgettes

PIZZA PRINCIPE	26
pomodoro, mozzarella, olive nere e capperi	
<i>Principe pizza with tomato, mozzarella, black olives and capers</i>	

PORTATE PRINCIPALI

MAIN DISHES

BRANZINO IN GUAZZETTO	42
pomodorini, patate e olive taggiasche	
<i>Sea bass with tomato, potatoes and black olive sauce</i>	

GALLETTO con patate croccanti	36
<i>Chicken with crispy potatoes</i>	

PICCOLE COTOLETTE ALLA MILANESE	42
pomodorini e origano	
<i>Veal cutlets with cherry tomatoes and oregano</i>	

FILETTO DI MANZO alla griglia con verdure e balsamico	42
<i>Grilled beef fillet with grilled vegetables and balsamic vinegar</i>	

ENTRECOTE DI MANZO con mesticanza	39
<i>Beef entrecôte with mixed green salad</i>	

I SANDWICHES

SANDWICHES

TOAST CLASSICO	22
prosciutto e fontina, servito con patatine fritte	
<i>Ham and cheese toasted sandwich, served with french fries</i>	

TOAST di pane integrale	28
salmone affumicato, avocado e crema di formaggio,	
servito con patatine fritte	
<i>Wholemeal toast with smoked salmon, avocado and cream cheese,</i>	
<i>served with french fries</i>	

CLUB SANDWICH	34
lattuga, pomodoro, pollo, bacon, uovo fritto e maionese, servito con patatine fritte	
<i>Club Sandwich with lettuce, tomato, chicken, bacon, fried egg and mayonnaise, served with french fries</i>	

GLI HAMBURGER BURGERS

CHEESEBURGER	35
carne fassona, formaggio Edamer, bacon, lattuga, pomodoro e cipolle rosse di Tropea, servito con patatine fritte	
<i>Cheese burger with fassona beef, Edam cheese, bacon, lettuce, tomato and red Tropea onions, served with french fries</i>	
HAMBURGER DI SALMONE	30
erba cipollina, senape di Dijon e scalogno, servito con patatine fritte	
<i>Salmon burger with chives, Dijon mustard and shallots, served with french fries</i>	
HAMBURGER VEGANO	26
quinoa, germogli di soia e verdure di stagione, servito con patatine fritte	
<i>Vegan burger with quinoa, soy sprouts and seasonal vegetables, served with french fries</i>	

I DESSERT DESSERT

TARTELLETTA	15
limone e frutti di bosco	
<i>Lemon custard tartlet with wild berries</i>	
TORTINO	15
cacao e noci pecan	
<i>Chocolate tartlet with pecan and walnut</i>	
TIRAMISÙ	15
con gocce di cioccolato	
<i>Tiramisù with chocolate chips</i>	
TAGLIATA DI FRUTTA ESOTICA	15
<i>Sliced exotic fruit</i>	
GELATO PRINCIPE	15
<i>Principe ice cream</i>	

IL MOMENTO DEL CAFFÈ'
COFFEE TIME

Espresso <i>Espresso</i>	6
Espresso decaffeinato <i>Decaffeinated espresso</i>	6
Doppio espresso <i>Double espresso</i>	9
Caffè americano <i>Americano</i>	9
Caffè decaffeinato americano <i>Decaffeinated Americano</i>	9
Caffè d'orzo <i>Barley coffee</i>	6
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	9
Cappuccino matcha <i>Matcha cappuccino</i>	10
Marocchino <i>Marocchino</i>	8
Caffè shakerato <i>Caffè shakerato</i>	12
Caffè ginseng <i>Ginseng coffee</i>	6
Cioccolata <i>Hot chocolate</i>	9
Latte caldo / freddo	6
Latte macchiato <i>Latte macchiato</i>	9

BIRRE
BEER

33 cl

Nastro Azzurro (Italy)	11
Heineken (Holland)	11
Corona (Mexico)	11
Menabrea (Italy)	11
La Veloce, La Picchiata, Vola Basso, La Virata (Italy)	11
Tourtel (non-alcoholic)	10

SUCCHI DI FRUTTA E SPREMUTE
FRUIT JUICE

Succhi di frutta <i>Fruit juices</i>	9
Spremute fresche: di arancia, pompelmo o limone <i>Freshly squeezed juices: orange, grapefruit or lemon</i>	10

ACQUE MINERALI
MINERAL WATER

75cl Panna - acqua naturale – <i>still water</i>	9
50cl Panna - acqua naturale – <i>still water</i>	7
25cl Panna - acqua naturale – <i>still water</i>	6
75cl San Pellegrino - acqua frizzante – <i>sparkling water</i>	9
50cl San Pellegrino - acqua frizzante – <i>sparkling water</i>	7.5
25cl San Pellegrino - acqua frizzante – <i>sparkling water</i>	6

BIBITE
SOFT DRINKS

Coca-Cola / Coca-Cola Light / Coke Zero	9
Aranciata dolce – <i>sweet orange soda</i>	9
Aranciata amara – <i>bitter orange soda</i>	9
Sprite	9
Acqua tonica – <i>tonic water</i>	9
Bitter lemon	9
Chinotto Lurisia	9
Ginger ale	9
Red Bull	11

PORTO / AMARI
SHERRY & LIQUEURS

Amaro del Capo	16
Limoncello	16
Mirto	16
Graham's Vintage	45

COGNAC

Maxime Trijol Elegance	20
Hennessy XO	50
Hennessy Paradis	85
Hennessy Paradis Impérial	150
Richard Hennessy 170	300
Rèmy Martin VSOP	20
Rèmy Martin XO Excellence	50
Rèmy Martin Louis XIII 100	190

ARMAGNAC

Bas Armagnac Château de Laubade 1993 / 2013 (20y)	20
Bas Armagnac Château de Laubade 1973 / 2013 (40y)	30
Bas Armagnac Château de Laubade VSOP	28

CALVADOS

Calvados du Pays d'Auge 2000/2010	18
-----------------------------------	----

GRAPPE / DISTILLATI *SPIRITS*

Barbaresco Gaja	16
Darmagi (Cabernet) Gaja	16
Grappa (Barbera) Berta	20
Ruchè Montalbera	20
Picolit Nonino	32
Sassicaia Poli	24
Tignanello Antinori	20
Moscato Rovero	14

SPUMANTI ITALIANI E CHAMPAGNE
ITALIAN SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE

	Bicc./Glass	Bott./Bottle
Franciacorta Cuvée Prestige, Ca del Bosco	16	90
Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi, Ca del Bosco		230
Franciacorta Riserva Vittorio Moretti, Bellavista		200
Trento Brut Perlé, Ferrari	16	85
Trento Brut Giulio Ferrari, Riserva del Fondatore, Ferrari		240
Prosecco 5 Superiore Ludovica, Aneri, Az.Agr.Tiepolo	16	68
Veuve Clicquot, Cuvée Saint Petersburg	23	130
Veuve Clicquot, Extra Brut Extra Old		230
Bollinger Brut, Special Cuvée		165
'R' de Ruinart	30	165
Laurent-Perrier Vintage Brut		165
Marguerite Guyot Cuvée Desir Brut		130
Moët & Chandon Brut Imperial		130
Moët & Chandon Grand Vintage		180
Dom Pérignon Vintage	60	375
Cristal Brut Louis Roederer		490
Krug Grand Cuvée Brut		468
Veuve Clicquot Brut Rosé	25	165
Laurent-Perrier Brut Rosé		185
Marguerite Guyot Cuvée Fleur de Flo Brut Rosé		165
Moët & Chandon Rosé Imperial		165
Ruinart Rosé		474
Dom Pérignon Rosé Vintage		970

VINI BIANCHI
WHITE WINE

	Bicc./Glass	Bott./Bottle
Gewurztraminer Taschlerhof, Alto Adige	12	54
Sauvignon Cosmas Tenuta Kornell, Staves, Alto Adige	12	54
Corte del Lupo Ca' del Bosco, Lombardia	15	75
Soave Classico LA Frosca' Gini, Veneto		55

	Bicc./Glass	Bott./Bottle
Pinot Grigio, Livio Felluga, Friuli Venezia Giulia	15	60
Chardonnay Pomino Marchesi de Frescobaldi, Toscana		70
Vermentino Poggio al Tufo, Toscana		35
Greco Paestum Calpazio San Salvatore, Campania		45
Kados Grillo Duca di Salaparuta, Sicilia	10	35
Chablis Domaine des Malande, Francia		55
Sauvignon Blanc Claudy Bay, Nuova Zelanda		70

VINI BIANCHI ½ BOTTIGLIA
WHITE WINE HALF BOTTLE

Gavi dei Gavi Villa La Scolca, Piemonte		25
Lugana il Brolettino Ca dei Frati, Lombardia		30

VINI ROSÉ
ROSÉ WINE

	Bicc./Glass	Bott./Bottle
Capannelle Rosato, Capannelle, Toscana	12	56

VINI ROSSI
RED WINE

	Bicc./Glass	Bott./Bottle
Nebbiolo Langhe Paolo Scavino, Piemonte		60
Barolo Massolino, Piemonte	15	72
Corte del Lupo Ca' del Bosco, Lombardia	15	60
Pinot Nero Sanct Valentin, S.Michele Appiano, Alto Adige		80
Valpolicella Classico Sarotri, Veneto		35
Brunello di Montalcino Castelgiocondo Marchesi de Frescobaldi, Toscana		270

	Bicc./Glass	Bott./Bottle
Chianti Classico Castellare, Toscana	12	48
Cifra Cabernet Franc Duemani, Toscana		60
Tignanello Antinori, Toscana		185
Montepulciano d'Abruzzo Inferi, Marramiero	14	55
Triskel� Nero d'Avola Merlot Duca di Salaparuta, Sicilia	13	45
Turriga Argiolas, Sardegna		185
Bourgogne Rouge Pinot Nero, Convent de Jacobins, Louis Jadot, Francia		55

VINI ROSSI   BOTTLE
RED WINE HALF BOTTLE

Ronchedone Ca dei Frati, Lombardia	30
Chianti Classico Castello di Fonterutoli Marchesi Mazzei, Toscana	70

Se soffre di allergie alimentari, la preghiamo di avvisare il nostro personale in sala.

If you suffer from a food allergy or intolerance, please inform a member of the restaurant team upon placing your order.

Alcuni dei nostri ingredienti potrebbero aver subito un processo di abbattimento come indicato dal decreto in vigore.

Please note some ingredients may be blast-chilled during preparation.