

# PRINCIPE Bar

Il Principe Bar propone una  
raffinata ed esclusiva selezione di cocktails

*Principe Bar offers a refined  
and exclusive selection of cocktails*

## MARTINI COCKTAILS

### RASPBERRY FILTRINI

22

Un classico del Principe questo Martini è fatto con Belvedere vodka all'infuso di lamponi, liquore Chambord, succo di ananas e purea di lampone, con una finitura Champagne Veuve Clicquot Brut

*A Principe classic, this Martini is made with raspberry-infused Belvedere vodka, Chambord liqueur, pineapple juice and raspberry purée, with a Champagne Veuve Clicquot Brut finish*

### CHILLI PASSION

22

Una nota piccante al classico Martini, con Belvedere Pink Grapefruit, purea di frutto della passione, zucchero liquido e peperoncino fresco tritato

*A spicy twist on the timeless Martini featuring Belvedere Pink Grapefruit, passion fruit purée, liquid sugar and freshly chopped chili*

### SAKE ASIAN FUSION

22

L'oriente incontra l'occidente quando il sake giapponese incontra la vodka aromatizzata al mandarino cinese e lychee fresco. Una reinterpretazione creativa del Martini

*East meets west when Japanese sake meets Chinese tangerine-flavoured vodka and fresh lychee for an inventive take on the Martini*

### CANDY CRUSH

22

Cocktail a base di vodka, marmellata d'arancia, Grand Marnier, succo di lime, cristalli di zucchero e jelly beans. Una piccola concessione alla golosità

*Indulge your sweet tooth with a cocktail made from vodka, orange jam, Gran Marnier, lime juice, sugar crystals and jelly beans*

## SPUMANTE & CHAMPAGNE COCKTAILS

### PRINCIPE ANNIVERSARY 22

Belvedere Vodka, Di Saronno, Blue Curaçao,  
succo di limone fresco e champagne Veuve Clicquot Brut.  
Servito in uno splendido bicchiere in vetro di Murano

*Belvedere Vodka, Di Saronno, Blue Curaçao,  
fresh lemon juice and Veuve Clicquot Brut Champagne are shaken  
and served in a beautiful chandelier cup made of Murano glass*

### CHIC AND CHEEK 22

Vodka alla pera, cordiale ai fiori di sambuco e liquore di lychee,  
incontrano il sapore raffinato dello champagne,  
per un cocktail sensuale e inatteso

*Pear vodka, elderflower cordial and lychee liqueur meet the elegant taste  
of champagne for a sensual and unexpected cocktail*

### CHAMPASKA 22

Tra i più amati in Russia, questo cocktail unico nel suo genere  
riunisce champagne, succo di lime fresco e vodka.  
Più freddo di un inverno di Mosca

*A Russian favourite, this unique cocktail brings together champagne,  
fresh lime juice and vodka. Colder than a Moscow winter*

### FROZEN BERRIES 22

Sorseggia questo cocktail sorprendente  
e osserva come il ghiacciolo aromatizzato viene lentamente sciolto  
dal calore dello champagne, rilasciando l'aroma di tè e bacche rosse.  
Completato con essenza di petali di rosa

*Sip this unforgettable cocktail and marvel as the flavoured icicle  
is warmed by champagne, releasing the aroma of tea and red berries,  
perfected by rose petal essence*

## LONG DRINKS

MILANESE CAIPIRIÑA 22  
Pestato di lime, zucchero di canna e cachaça,  
con l'aggiunta di un pizzico di zafferano in polvere  
per dare un tocco milanese a questo classico drink brasiliano

*Our unique take on the Brazilian staple mixes crushed lime,  
brown sugar and cachaça with a pinch of saffron powder for a Milanese twist*

ABSINTH ILLUSION 22  
Un drink rinfrescante dal sapore tropicale con rum speziato  
Capitan Morgan, purea di mango, ginger beer,  
succo di lime, assenzio vaporizzato

*A refreshing tropical drink with Capitan Morgan spiced rum,  
mango purée, ginger beer and lime juice,  
perfumed by a cloud of absinthe vapor*

SAVOIA TONIC 22  
Abbiamo fatto rivivere il tradizionale G&T con Number One  
London Gin, acqua tonica e uno dei nostri ingredienti preferiti:  
un'essenza speciale realizzata esclusivamente per il Principe Di Savoia

*We've revived the traditional G&T with Number One London Gin,  
tonic water and one of our favourite ingredients:  
a special essence made exclusively for the Principe Di Savoia*

SOUR SMOKED TEA 22  
Un mix seducente di sapori: tequila agave unita alla miscela originale  
di tè nero "Principe di Savoia Blue Black", sciroppo di agave e succo di lime

*Agave tequila is mixed with our original blend "Blue Black Tea"  
and given a refreshing kick from agave syrup and lime juice  
for an enticing blend of flavours*

## NON ALCOHOLIC / MOCKTAILS

PASSION FRUIT LEMON LASSI 22  
Succo d'ananas e purea di frutto della passione,  
perfetta combinazione di sweet & sour

*The perfect combination of sweet and sour from a lively mixture  
of pineapple juice and passion fruit purée*

RED CARPET 22  
Una miscela accattivante di succo di mirtillo,  
guarnito con lamponi frullati, fragole e pesche

*Indulge in a captivating blend of cranberry juice  
topped off with puréed raspberries, strawberries and peaches*

MANGO & GINGER REFRESHING 22  
Un brindisi al benessere con questo drink di purea di mango,  
spremuta di arancia e zenzero fresco tritato

*Raise a glass to health with this zesty tonic of mango purée,  
orange juice and fresh ginger*

WORKOUT AT THE BAR 22  
Una combinazione rivitalizzante di succo di aloe vera,  
centrifuga di ananas e mela, con una guarnizione di foglie di menta

*A light and rejuvenating combination of apple,  
aloe vera and pineapple, topped off with fragrant mint*

## OLD SCHOOL CORNER

### MARTINEZ

27

Un classico indiscusso composto da Old Tom Gin, Vermouth Carpano Antica Formula, arancia amara, liquore maraschino e un pizzico di bitter Angostura

*An undisputed classic consisting of Old Tom Gin, Vermouth Carpano Antica Formula, bitter orange, maraschino liqueur and a dash of Angostura bitter*

### MANHATTAN

27

Direttamente da New York City, questo cocktail è fatto di Bourbon Blanton Single Barrel, Vermouth Carpano Antica Formula e qualche goccia di Angostura bitter

*Straight from New York City, this potent cocktail features Blanton Single Barrel Bourbon, Vermouth Carpano Antica Formula and a few drops of Angostura bitter*

### PLANTER'S PUNCH

27

Sentire il calore dell'isola con rum invecchiato, succo d'arancia e ananas, alcune gocce di Angostura e sciroppo di granatina

*Feel the island heat with aged Rum, orange and pineapple juice, a few drops of Angostura bitter and grenadine syrup*

### IL PORTO FLIP

27

Un drink delizioso fatto con Graham Vintage Port 1998, Remy Martin V.S.O.P., crema di latte e tuorlo d'uovo; il tutto shakerato e spolverato di noce moscata

*A delightful drink made with Graham Vintage Port 1998, Remy Martin V.S.O.P., cream and egg, shaken and dusted with grated nutmeg*

## CHAMPAGNE

	bicc./glass	bott./btl
Cristal Brut Louis Roederer		580
Dom Pérignon Vintage	60	480
Krug Grande Cuvée Brut		530
Krug Clos du Mesnil 2002		2.700
Armand de Brignac Brut Gold Velvet		900
Moët & Chandon Grand Vintage		225
“R” de Ruinart	29	175
Veuve Clicquot Cuvée Saint-Petersbourg	23	135
Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old		230
Veuve Clicquot Vintage		250
Veuve Clicquot Brut Magnum		300
Veuve Clicquot La Grande Dame Blanc		430
Bollinger Brut Special Cuvée		190
Laurent - Perrier Brut		130
Laurent - Perrier Vintage Brut		170
Marguerite Guyot Cuvée Désire Brut		130
Moët & Chandon Impèrial		130
Taittinger Brut		140

## CHAMPAGNE ROSÉ

	bicc./glass	bott./btl
Cristal Rosé Louis Roederer		1.450
Dom Pérignon Rosé Vintage		970
Moët & Chandon Rosé Impèrial		165
Veuve Clicquot Brut Rosé	25	165
Laurent - Perrier Brut Rosé	32	185
Marguerite Guyot Cuvée Fleur De Flo Brut Rosé		165
Ruinart Rosé		215
Taittinger Comtes De Champagne Brut Rosé		495

## SPUMANTI / SPARKLING WINES

	bicc./glass	bott./btl
Prosecco Crede - Bisol	14	65
Franciacorta Cuvée Prestige - Ca' del Bosco	16	90
Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi - Ca' del Bosco		260
Franciacorta Grande Cuvée Alma Rosè - Bellavista		105
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore - Trento Brut - Ferrari		285

## VINI / WINES

### BIANCHI

	bicc./glass	bott./btl
Chardonnay Schwarzhaus - Stroblhof (Alto Adige)	13	50
Gavi del Comune di Gavi "Cortese" - La Scolca (Piemonte)	12	65
Blangé Arneis - Ceretto (Piemonte)	16	60
Pinot Grigio - Colli Orientali del Friuli - L. Felluga (Friuli)	15	60
Sauvignon Blanc - Cloudy Bay (New Zealand)	15	70

### ROSSI

	bicc./glass	bott./btl
Barolo - Massolino (Piemonte)	15	80
Barolo - Prunotto (Piemonte)		165
Ronco del Picchio - Sandro Fay (Lombardia)	18	120
Chianti Classico - Castellare (Toscana)	12	48
Montepulciano d'Abruzzo - Inferi Marramiero (Abruzzo)	14	55



## BOTTIGLIE / BOTTLES

Bombay Sapphire	250
Hendrick's	300
Belvedere	300
Kauffman	400
Havana Club 7 anni	250
Mount Gay	250
Zacapa 23	350
Patrón Anejo/Silver/X.O	280
Hennessy Richard	3.990
Rémy Martin Louis XIII	2.800
Rémy Martin X.O Excellance	600
Rémy Martin Louis XIII Mignon	450
Hennessy Fine de Cognac	250
Jack Daniel's	250
Maker's Mark	250
Johnnie Walker Blue Label	480
Maschio Barrique	220
Sassicaia Poli	240
Nonino	240

## GIN

Beefeater	17
Bombay Sapphire	17
Gordon's	17
Tanqueray	17
Hendrick's	22
Tanqueray N. 10	22
Monkey 47	22
Bulldog	22
Giniu	22
Malfy limone	22
Malfy pompelmo rosa	20
Marconi 46 poli	22
London N. 1	20
Rivo	20
Roby Marton	20
Tatsumi	25

## VODKA

Absolut	17
Russian Standard	20
VKA - organic	20
Belvedere	21
Belvedere Pink Grapefruit, Citrus	22
Grey Goose	21
Ketel One	22
Cîroc	22
Tito's	22
Imperia	30
Kauffman	33
Stolichnaya Elit	33
Beluga Transatlantic	40

## RUM

Captain Morgan (Giamaica)	17
J.Bally (Caraibi)	17
Havana Club 7 anni (Cuba)	20
Zacapa 23 (Guatemala)	33
Millionario XO (Perù)	55
Zacapa X.O (Guatemala)	60

## PORTO / SHERRIES

Tio Pepe	17
Wiese & Krohn LVB	17
Sandeman White	22
Sandeman Ruby	22
Graham Vintage	50

## COGNAC

	2cl	4cl
Hennessy X.O		52
Hennessy Paradis		88
Hennessy Paradis Impérial		155
Richard Hennessy	175	310
Rémy Martin V.S.O.P.		22
Rémy Martin X.O Excellence		55
Rémy Martin Louis XIII	110	198
Martell Cordon Bleu		52
Courvoisier V.S.O.P.		23

## BRANDY

Vecchia Romagna Etichetta Nera	17
Carlos I	19
Cardinal Mendoza	21
Lepanto	21

## ARMAGNAC

Bas Armagnac Château de Laubade V.S.O.P.	30
Janneau V.S.O.P.	23
Marquis de Montesquieu Millesimé	32

## CALVADOS

Drouin Pays d'Auge	17
Père Magloire Pays d'Auge	20
Château du Breuil Millesimé	26

## GRAPPE / DISTILLATI

Maschio Barrique	17
Cachaça Sagatiba	17
Marc de Champagne	19
Grappa Berta	21
Rochelt - pera - Birnet	21
Rochelt - prugna - Kriecherl	21
Rochelt - lampone - Waldhimberre	21
Sassicaia Poli	25
Nonino	25
Francoli del Gattinara	26
Picolit Nonino	33
Francoli Gattinara Barrique	33

## MEZCAL / TEQUILA

Sauza Bianca	18
Kah blanco	22
Kah reposado	22
Kah anejo	22
Mezcal Montelobos	22
Don Julio Reposado	24
Patrón Anejo	24
Patrón Silver	24
Patrón X.O (coffee tequila)	24
Volcan blanco	23
Volcan reposado	23
Volcan cristalino	23

## LIQUORI & AMARI - SPIRITS

Amaretto	17
Fernet Branca	17
Branca Menta	17
Jagermeister	17
Montenegro	17
Ramazotti	17
Braulio	17
Averna	17
Lucano	17
Cynar	17
Unicum	17
Sambuca Opal Nera	17
Sambuca Opal Bianca	17
Amaro del Capo	17

## WHISKEY

### SCOTCH SINGLE MALT

Macallan 12 years	22
Macallan 18 years	31
Glenmorangie 10 years	21
Glenmorangie 18 years	36
Glenmorangie Signet	52
Glenlivet 18 years	26
Glenlivet 25 years	49
Glenfiddich 12 years	20
Glenfiddich 18 years	27
Glenkinchie 12 years	21
Dalwhinnie 15 years	23
Oban 14 years	23
Laphroaig 10 years	19
Laphroaig Port Wood	39
Lagavulin 12 years	39
Lagavulin 16 years	30
Caol Ila	29
Cragganmore 29 years	54
Balvenie 17 years Doulbe Wood	26
Balvenie 25 years Port Wood	46
Bowmore 8 years	19
Bowmore Darkest	29
Talisker 10 years	19
W Pig 12 years	25

# WHISKEY

## SCOTCH BLEND

J&B	17
Ballantine's	17
Famous Grouse	17
Johnnie Walker Red Label	17

## PREMIUM BLEND

Chivas Regal	18
Chivas 18 years	28
Royal Salute	40
Johnnie Walker Black Label	20
Johnnie Walker Blue Label	45

## IRISH

Jameson	17
Bushmills White Label	17
Bushmills 10 years	19

## CANADIAN

Canadian Club	17
---------------	----

## JAPANESE

Suntory Old whisky	40
--------------------	----

## U.S.

Jack Daniel's	17
Jack Daniel's Single Barrel	23
Woodford	21
Maker's Mark	21
Buffalo Trace	21
Knob Creek	22

## BIRRE / BEERS

	33 cl.
Nastro Azzurro (Italy)	13
Heineken (Holland)	13
Bud (USA)	13
Corona (Mexico)	13
Menabrea (Italy)	14
Tourtel (Non alcoholic)	12

## SUCCHI DI FRUTTA E SPREMUTE / FRUIT JUICES

Succhi di frutta - <i>Fruit juices</i>	11
Spremute fresche - <i>Freshly squeezed juices</i>	12
Centrifughe di frutta e verdura - <i>Blended fruits and vegetables</i>	18

## ACQUE MINERALI / MINERAL WATER

50 cl Panna - acqua naturale - <i>still water</i>	9
50 cl San Pellegrino - acqua frizzante - <i>sparkling water</i>	9
37,5 cl Filette - acqua naturale - <i>still water</i>	7,5
37,5 cl Filette - acqua frizzante - <i>sparkling water</i>	7,5

## BIBITE / SOFT DRINKS

Coca Cola / Coca Zero	11
Aranciata dolce / <i>Orangeade</i>	11
Aranciata amara / <i>Bitter Orange</i>	11
Sprite	11
Acqua tonica / <i>Tonic Water</i>	11
Bitter lemon	11
Ginger ale	11
Red Bull	13


## LE NOSTRE TAPAS / OUR TAPAS

Veli di culatello con pane carasau <i>Culatello veils with carasau bread</i>	10
Fiore di zucca in tempura ripieno di mozzarella <i>Fried courgette's flower stuffed with mozzarella</i>	10
Arancini napoletani <i>Typical Neapolitan rice croquettes</i>	10
Calamari fritti con salsa al wasabi <i>Fried squids with wasabi sauce</i>	10
Mix di bruschette: mozzarella e alici, pomodoro e basilico, patè di olive <i>Bruschettas selection: mozzarella and anchovies, tomato and basil, olives patè</i>	13
Piccola tartare di fassona <i>Fassona beef tartare</i>	13

Se soffre di allergie alimentari, la preghiamo di avvisare il nostro Personale in sala  
*If you suffer from any food allergies, kindly inform our staff who will be happy to assist you*



## IL SALUMIERE / BUTCHER'S

Culatello "Podere Cadassa" 24 mesi con gnocco fritto 	33
<i>"Podere Cadassa" culatello veils with typical gnocco fritto</i>	
Tagliere di salumi misti oppure di salumi e formaggi	30
<i>Selection of Italian cold cuts or cheeses and cold cuts mix</i>	
Selezione di formaggi del nostro Chef con mostarda e pane alle noci	28
<i>Our Chef's cheeses selection served with mustard and nuts bread</i>	
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi con mozzarella di bufala	29
<i>Parma ham seasoned 24 months with buffalo mozzarella</i>	

## IL CRUDO / CRUDITES

Plateau royal:	64
4 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi rossi, 2 capesante, 2 ricci di mare	
<i>Royal plateau: 4 oysters, 2 scampi, 2 red prawns, 2 scallops, 2 sea urchins</i>	
Ostriche Fine de Claire	cad. 8
<i>Fine de Claire oysters</i>	
Gamberi rossi di Sicilia	40
<i>Sicilian prawns</i>	
Tartare di salmone con guacamole e salsa orientale	40
<i>Salmon tartare with guacamole and Eastern sauce</i>	
Tartare di Fassona tradizionale con misticanza di campo	35
<i>Traditional Fassona beef tartare with mixed green salad</i>	
Degustazione triologia di caviale "Calvisius":	150
<i>"Calvisius" caviar trilogy tasting:</i>	
Tradition 10 gr - Siberian classic 10 gr - Da Vinci 10 gr	
Caviale Beluga "Calvisius" 30 gr	400
<i>"Calvisius" Beluga caviar 30 gr</i>	

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*

## I PRIMI / FIRST COURSES

Scialatielli al nero di seppia con frutti di mare <i>Scialatielli with black ink squid and seafood</i>	35
Tagliolini con astice, pomodorini e broccoli siciliani <i>Tagliolini with lobster, cherry tomatoes and Sicilian broccoli</i>	42
Risotto “Gran Riserva” allo zafferano <i>“Gran Riserva” rice with saffron</i>	31
Ravioli al Parmigiano Reggiano con ragù bianco di vitello <i>Parmesan filled ravioli with white veal ragout</i>	35
Tradizionale parmigiana di melanzane <i>Traditional eggplant parmigiana</i>	30

## PESCE E CARNE / PESCE E CARNE

Branzino al sale (600gr.) <i>Salted seabass (600gr.)</i>	48
Moscardini “alla Luciana” <i>Luciana style musky octopus</i>	44
Tomahawk alla piastra con verdure alla griglia <i>Grilled Tomahawk with vegetables</i>	96
Filetto di manzo al pepe verde <i>Beef fillet with green pepper</i>	48

Se soffre di allergie alimentari, la preghiamo di avvisare il nostro Personale in sala  
*If you suffer from any food allergies, kindly inform our staff who will be happy to assist you*

DAL NOSTRO MAÎTRE PATISSIER  
BY OUR PASTRY CHEF

Trancetto di torta Sacher <i>Sacher cake slice</i>	18
Tiramisù con scaglie di cioccolato al latte e salsa al caffè <i>Tiramisù with milk chocolate shaves and coffee crème anglaise</i>	18
Tartelletta con crema alla vaniglia, frutti di bosco e sorbetto alla fragola <i>Vanilla custard tartlet with wild berries and strawberry sorbet</i>	18
Cheesecake al mango al bicchiere con sorbetto al frutto della passione <i>Mango cheesecake glass with passion fruit sorbet</i>	18
Assortimento di frutta fresca con sorbetto al limone <i>Selection of fresh fruits with lemon sorbet</i>	18

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*

Per la prenotazione dei tavoli,  
vi preghiamo di contattarci ai seguenti recapiti:  
Tel: + 39 02 6230 5065  
Fax: + 39 02 6595 838  
oppure inviate un'email a: [bar.HPS@dorchestercollection.com](mailto:bar.HPS@dorchestercollection.com)

Il Principe Bar è aperto tutti i giorni  
dalle ore 18.00 all'1.30

*To reserve a table, please contact us at:*  
*Phone: + 39 02 6230 5065*  
*Fax: + 39 02 6595 838*  
*or send an email to: [bar.HPS@dorchestercollection.com](mailto:bar.HPS@dorchestercollection.com)*

*Principe Bar is open every day*  
*From 6.00 pm to 1.30 pm*

I prezzi si intendono in Euro

*Prices are expressed in Euro*

NON SMOKING BAR



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



Twitter: [@principesavoia](https://twitter.com/principesavoia)



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

#OnlyatthePrincipe

#DCMoments

)( *Dorchester Collection*