



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.

*Acanto collaborates with local Milanese designers, to bring their vision of our restaurant to life in fresh, dynamic ways.*

## MENÙ DEGUSTAZIONE

### TASTING MENU

125 a persona  
*125 per person*

165 a persona vini in abbinamento inclusi  
*165 per person, including wine pairings*

---

Tartare di scampi, croccante di semi e komquat  
*Scampi tartare, seed tuile and komquat*

Albìola 2023, Lazio Rosato, Casale del Giglio

Terrina di polpo, piselli, menta e peperone affumicato  
*Octopus terrine, peas, mint and piquillo pepper*

Albìola 2023, Lazio Rosato, Casale del Giglio

Risotto al burro nocciola, limone e tartare di gamberi rossi  
*Brown butter risotto with lemon and red prawns tartare*

Petit Manseng 2022, Lazio Bianco, Casale del Giglio

Coda di rospo, lardo, cous cous, pioppini, prezzemolo e salsa al Prosecco  
*Monkfish, lard, cous cous, pioppini mushrooms, parsley and Prosecco sauce*

Anthium 2022, Lazio Bianco, Casale del Giglio

Reale di manzo, crema di sedano rapa speziato, carote baby e jus al pepe  
*Beef royal, spiced celeriac cream, baby carrots and pepper jus*

Petit Verdot 2021, Lazio Rosso, Casale del Giglio

Pera pistacchio, cioccolato 70% e limone "Renè Magritte"  
*Pistachio pear, 70% chocolate and lemon "Renè Magritte"*

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.  
*Menus include complimentary coffee and mineral water. The tasting menu is for the whole table.  
Available at lunch until 1.45pm and at dinner until 9.45pm.*

## ANTIPASTI

### STARTERS

|   |    |
|---|----|
| Tartare di scampi con croccante di semi e komquat<br><i>Scampi tartare, tuile crunch and komquat</i>  | 32 |
| Ricotta infornata<br>con farinata di ceci, barbabietole affumicate e verdure baby<br><i>Ricotta baked, chickpea crêpe, smoked beets and baby vegetables</i> | 28 |
| Uovo Bio con fave, guancia e salsa olandese al levistico<br><i>Organic egg, with fava beans, guancia and lovage hollandaise sauce</i>                       | 30 |
| Terrina di polpo<br>con piselli, menta e peperone piquillo<br><i>Octopus terrine, peas, mint and piquillo pepper</i>  | 32 |
| Carpaccio di manzo marinato al ginepro<br>con scorzonera, midollo e rape<br><i>Beef carpaccio marinated with juniper, black salsify, marrow and turnips</i> | 30 |

## I PRIMI PIATTI

### MAIN COURSES

|  |    |
|--|----|
| Il nostro pacchero all'amatriciana<br><i>Our own pacchero all'amatriciana</i>  | 28 |
| Raviolo con ricotta di seirass<br>con borragine, crema di noci, spuma alla robiola di Roccaverano<br><i>Raviolo with seirass ricotta borage, walnut cream and Roccaverano robiola mousse</i> | 34 |
| Risotto al burro nocciola<br>con limone e tartare di gamberi rossi<br><i>Brown butter risotto with lemon and red prawns tartare</i>  | 36 |
| Rigatoni allo zafferano<br>con genovese di manzo, Provolone del Monaco e cipolla croccante<br><i>Rigatoni with saffron, beef Genovese, Provolone del Monaco cheese and crispy onion</i>      | 30 |
| Spaghettoni aglio, olio, peperoncino e polpo<br><i>Spaghettoni with octopus, garlic, olive oil and chilli pepper</i>   | 32 |

## I PESCI

### FISH

|   |    |
|---|----|
| Coda di rospo<br>con lardo, cous cous, pioppini e prezzemolo e salsa al Prosecco<br><i>Monkfish with lardo, cous cous, pioppini mushrooms, parsley and Prosecco sauce</i> | 44 |
| Branzino<br>con tarassaco, limone candito, bietole e salsa di vongole<br><i>Sea bass with dandelion, candied lemon, chards and clam sauce</i>                             | 46 |
| Rombo confit<br>con cicorino, pastinaca e pil pil al dragoncello<br><i>Turbot confit with chicory, parsnip and tarragon pil-pil</i>                                       | 46 |
| Astice<br>con crema di patate, verdure croccanti, cipolla rossa e salsa al burro<br><i>Lobster with potatoes cream, crispy vegetables, red onion and butter sauce</i>     | 64 |

## LE CARNI

### MEAT

|  |    |
|--|----|
| Anatra in crosta di peperone crusco<br>con caponata di verdure, patate e salsa all'aceto di mele<br><i>Duck crusted with crusco pepper<br/>with vegetable caponata, potatoes and apple cider vinegar sauce</i> | 48 |
| Reale di manzo<br>con crema di sedano rapa speziato, carote baby e jus al pepe<br><i>Beef royal with spiced celeriac cream, baby carrots and pepper jus</i>  | 48 |
| Lombo di agnello<br>con carciofi ripieni, cipolline all'agro e salsa al Cynar<br><i>Lamb loin with stuffed artichokes, baby onions and Cynar sauce</i>   | 48 |
| La nostra costoletta di vitello alla milanese<br><i>Our classic Milanese veal chop</i>   | 55 |

## I CONTORNI

### SIDE DISHES

|                      |    |
|----------------------|----|
| Patate / Potatoes    | 15 |
| Insalata / Salad     | 15 |
| Verdure / Vegetables | 15 |

## DA CONDIVIDERE (PER DUE PERSONE)

## TO SHARE (SERVES TWO)

Sogliola alla mugnaia, capperi e limone 120  
*Sole meunière, capers and lemon*

Chateaubriand di manzo con salsa olandese 140  
*Beef chateaubriand with hollandaise sauce*

## I CLASSICI

## THE CLASSICS

Prosciutto San Daniele 28  
*San Daniele ham*

Risotto Gallo Gran Riserva alla Milanese 30  
*Gallo Gran Riserva Milanese-style risotto*

“Busecca “alla Milanese 34  
*Milanese-style tripe stew*

Ossobuco con gremolata e pure di patate 44  
*Ossobuco with Italian gremolata and mashed potatoes*

Parmigiana di melanzane 28  
*Traditional aubergine parmigiana*

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.

*Please note that some ingredients may be frozen during preparation, according to market availability. Please inform a member of the restaurant team to get all the information about the product and consult the appropriate documentation*

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

*If you suffer from a food allergy or intolerance, please inform a member of the restaurant team on placing your order. An allergen list is available upon request.*

Prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3.

*Fish products are consistent with Regulation (EC) 853/2004, attached III, section VIII, chapter 3, letter d, point 3.*

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

*All dishes at Acanto Restaurant are inspired by the desire to showcase the very best of Italian food and its wonderfully flavourful ingredients. We believe in respecting traditions while experimenting with new techniques. We also take the time to ensure the presentation is equally impressive – Our guests should dine with eyes before even taste the food.*



## 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)

## EXTRAORDINARY EVENTS

*The sparkle of crystal, the pop of champagne, the sense of occasion: Tavolo Cristallo at Acanto is a dining experience like no other.*

*Celebrate surrounded by a veil of Swarovski crystals, where you will have your own ambassador from the time of booking. To make it your own, we add creative personal touches, and craft your bespoke menu for a deliciously authentic taste of Milan.*

*For more information or to make a reservation, please ask our team at Acanto or send an email to: [acanto.hps@dorchestercollection.com](mailto:acanto.hps@dorchestercollection.com)*



Prenota il tuo tavolo ad 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.


*Please feel free to reserve a table at Acanto  
phone: +39 02 6230 2026  
email: [acanto.hps@dorchestercollection.com](mailto:acanto.hps@dorchestercollection.com)*


*Guests are kindly requested to lower the volume of their mobile phones. Thank you.*

*Dress code: smart casual*

*Prices are expressed in euros  
A discretionary employee contribution of 5% will be added to your bill*

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

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

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

 Pinterest: [principesavoia](https://www.pinterest.com/principesavoia)

