



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.

COLAZIONE PRINCIPE

PRINCIPE BREAKFAST

45 a persona

45 per person

Dal Nostro Buffet

From Our Buffet

Assortimento di pani, muffin, brioches e croissant, anche senza glutine,
con le nostre marmellate di frutta, miele e burro

Bakery basket with breads, muffins, brioches and croissants (gluten-free options available), with a selection of fruit marmalades, honey and butter

Selezione di torte da forno del nostro pasticcere

Selection of cakes by our master pastry chef

Spremuta fresca arancia o pompelmo, succhi di frutta biologici,
centrifugati e frullati

Freshly squeezed orange or grapefruit juice, organic fruit juices, smoothies and shakes

Macedonia e frutta fresca di stagione

Fruit salad and seasonal fruit

Assortimento di cereali e yogurt alla frutta o naturale

Selection of cereals and fruit or natural yogurt

Prosciutto di Parma 'S. Ilario', Bresaola della Valtellina

'S. Ilario' Parma ham, dry-salted beef from Valtellina

Mortadella coi pistacchi, petto di tacchino affumicato

Mortadella with pistachio, smoked turkey breast

Prosciutto cotto

Cooked ham

Selezione di formaggi italiani

Selection of Italian cheese

Parmigiano Reggiano 24 mesi, mozzarelline di bufala, primosale,
formaggio di capra

Parmigiano Reggiano 24-month, buffalo mozzarella, primosale, fresh goats' cheese

Salmone affumicato Scozzese

Smoked Scottish salmon

Specialità vegane del giorno dolci e salate

Sweet and savoury vegan specialties of the day

Proposta del giorno a cura dello Chef di: uova, piatti dolci e salati

Chef's daily specialties of sweet, savoury and egg dishes

Dalla Cucina
From The Kitchen

Scelta di uova: fritte, poché, strapazzate, alla coque ed omelette
Choice of eggs: fried, poached, scrambled, soft-boiled and omelettes

Accompagnate da una scelta di:

Pancetta affumicata, funghi trifolati, würstel di Norimberga, prosciutto,
formaggio, pomodori, erbe aromatiche

Pancakes, waffles, crêpes, porridge

Accompanied by a choice of:

Smoked bacon, sautéed mushrooms, Nuremberg sausages, ham, cheese, tomatoes, herbs

Pancakes, waffles, crêpes, porridge

COLAZIONE CONTINENTALE
CONTINENTAL BREAKFAST

35 a persona

35 per person

Caffè espresso, caffè americano, caffè decaffeinato, cappuccino, cioccolata, tè,
infusioni

Espresso, Americano, decaffeinated, cappuccino, hot chocolate, tea, herbal infusions

Selezione di pani, muffin, brioches e croissant anche senza glutine con le
nostre marmellate di frutta, miele e burro

*Bakery basket with breads, muffins, brioches and croissants (gluten-free options
available), with a selection of fruit marmalades, honey and butter*

Spremuta fresca di arancia, pompelmo e succhi di frutta biologici

Freshly squeezed orange or grapefruit juice, organic fruit juices

Macedonia e frutta fresca di stagione

Fruit salad and seasonal fruit

Selezione di yoghurt naturale, alla frutta, magro e vitaminico

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

COLAZIONE À LA CARTE

À LA CARTE BREAKFAST

Bevande Calde

Hot Drinks

Espresso	€ 7
<i>Espresso</i>	
Espresso decaffeinato	€ 7
<i>Decaffeinated espresso</i>	
Doppio espresso	€ 10
<i>Double espresso</i>	
Caffè americano	€ 10
<i>Americano</i>	
Caffè decaffeinato americano	€ 10
<i>Decaffeinated Americano</i>	
Cappuccino	€ 10
<i>Cappuccino</i>	
Marocchino	€ 9
<i>Marocchino</i>	
Cioccolata calda o fredda	€ 10
<i>Hot or cold chocolate</i>	
Latte caldo / Latte freddo	€ 7
<i>Hot milk / Cold milk</i>	
Latte macchiato	€ 10
<i>Macchiato</i>	
Tè ed infusi	€ 13
<i>Tea and infusions</i>	

Bevande Fredde

Cold Drinks

Succhi di frutta	€ 11
<i>Fruit juices</i>	
Spremute fresche: di arancia, di pompelmo o di fragola e banana	€ 12
<i>Freshly squeezed juices: orange, grapefruit or strawberry and banana</i>	
Centrifughe e frullati di frutta	€ 18
<i>Smoothies and fruit shakes</i>	
Bottiglia acqua	€ 10
<i>Water bottle</i>	
Bibite	€ 11
<i>Soft drinks</i>	
Flute spumante	€ 16
<i>Sparkling wine flute</i>	
Ferrari Maximum Principe	€ 45
<i>Ferrari Maximum Principe</i>	

Piatti Freddi

Cold Dishes

Tagliata di frutta fresca	€ 17
<i>Sliced fresh fruit</i>	
Tagliata di frutta esotica	€ 17
<i>Sliced tropical fruit</i>	
Tagliata di avocado	€ 17
<i>Sliced avocado</i>	
Coppa frutti di bosco	€ 17
<i>Bowl of berries</i>	
Macedonia	€ 17
<i>Fruit salad</i>	
Composta di frutta	€ 15
<i>Fruit compote</i>	
Yogurt	€ 10
<i>Yogurt</i>	
Cereali	€ 10
<i>Cereals</i>	
Assortimento di formaggi	€ 21
<i>Cheese selection</i>	
Salmone affumicato	€ 35
<i>Smoked salmon</i>	
Affettati	€ 24
<i>Cold cuts</i>	
Bresaola	€ 30
<i>Dry-salted beef</i>	
Prosciutto crudo	€ 29
<i>Raw ham</i>	

Piatti Caldi

Hot Dishes

Le uova: alla coque, sode, strapazzate, fritte, in camicia, omelette	€ 18
Oppure con giunta di:	€ 21
Erbe fine - pomodoro - funghi - cipolla - peperoni - formaggio - prosciutto pancetta - salmone - würstel - salsicce di maiale - salsicce di pollo - verdure varie	
<i>Eggs: soft-boiled, hard-boiled, scrambled, fried, poached, omelettes</i>	
<i>Or with the addition of:</i>	
<i>Fine herbs – tomato – mushrooms – onion – peppers – cheese – ham – bacon – salmon – würstel – pork sausages – chicken sausages – various vegetables</i>	
Verdure sauté con semi di sesamo	€ 21
<i>Sautéed vegetables with sesame seeds</i>	
Riso venere con pomodori e coriandolo	€ 24
<i>Black rice with tomatoes and coriander</i>	
Pancakes, waffles, crêpes, porridge a scelta con latte o acqua	€ 18
<i>Pancakes, waffles, crêpes, porridge of your choice with milk or water</i>	
French toast	€ 18
<i>French toast</i>	

Dal Nostro Forno
From Our Bakery

Torte al trancio	€ 18
<i>Portion of cakes</i>	
Brioche	€ 5
<i>Brioche</i>	
Pane / Panino	€ 3
<i>Bread / Sandwich</i>	
Assortimento pane & brioches	€ 18
<i>Selection of bread & brioches</i>	

COLAZIONE GOURMET
GOURMET BREAKFAST

Uova benedettine con salmone affumicato e tartufo nero	€ 36
<i>Eggs Benedict with smoked salmon and black truffle</i>	
Uova benedettine con spinaci, prosciutto e tartufo nero	€ 32
<i>Eggs Benedict with ham, spinach and black truffle</i>	
Linguine all'astice e pomodorini	€ 42
<i>Linguine with lobster and cherry tomatoes</i>	
Trancio di branzino al vapore con spinaci	€ 48
<i>Steamed slice of sea bass with spinach</i>	
Entrecôte di manzo irlandese con champignons	€ 48
<i>Irish beef entrecote with champignon mushrooms</i>	
Battuta di manzo Fassona con parmigiano reggiano e rucola	€ 35
<i>Fassona beef tartare with Parmesan cheese and rocket salad</i>	
Paté di foie gras d'anatra francese con pane all'uvetta	€ 38
<i>French duck foie gras paté with raisin bread</i>	
Papalina di caviale 'Traditional' Calvisius 10 gr.	€ 55
<i>'Traditional' Calvisius caviar 10 gr.</i>	
Hamburger vegano con hummus	€ 28
<i>Vegan burger with hummus</i>	
Crema di carota e zenzero	€ 24
<i>Carrot and ginger cream</i>	

Dal Lunedì al Venerdì dalle 06.30 alle 11.00 ~ Sabato e Domenica dalle 07.00 alle 11.00
IVA e servizio inclusi
Se soffre di allergie alimentari, la preghiamo di avvisare il nostro personale in sala
Un contributo volontario pari al 5% del suo conto potrà essere devoluto ai dipendenti

Monday to Friday from 6:30 to 11:00am ~ Saturday and Sunday from 7:00 to 11:00am
VAT and service included
If you suffer from a food allergy or intolerance, please inform a member of the restaurant team
A discretionary employee contribution of 5% will be added to your bill

Prenota il tuo tavolo ad Acanto:
Tel. +39 02 6230 2026
email: 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*

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)