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 con limone in agrodolce e pimpinella
Scampi tartare with sweet and sour lemon and anise

Le Flëry, Pescaja

Uovo di 'Paolo Parisi' con ristretto di pollo, tarassaco e tartufo nero
'Paolo Parisi' egg with chicken consommé reduction, dandelion and black truffle

Celestine, Sauvignon, Pescaja

Risotto 'Gran Riserva 2022'
con gamberi rossi, crème fraîche, crescione e polvere di limone bruciato
Risotto 'Gran Riserva 2022'
with red prawns, crème fraîche, watercress and burnt lemon powder

Celestine, Sauvignon, Pescaja

Ricciola mediterranea con bieta, crosta di champignon e salsa al Franciacorta
Mediterranean amberjack with chard, mushroom crust and Franciacorta sauce

Soliter, Barbera d'Asti, Pescaja

Pluma di maialino con cicoria, farro e jus alla senape
Pork belly with chicory, spelt and mustard jus

Tuké, terre Alfieri, Nebbiolo, Pescaja

Sablé Breton alla cannella con fichi, nocciola e finocchietto
Cinnamon breton sablé with figs, hazelnut and fennel

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 32
con limone in agrodolce e pimpinella
Scampi tartare
with sweet and sour lemon and anise

Uovo di 'Paolo Parisi' 29
con ristretto di pollo, tarassaco e tartufo nero
'Paolo Parisi' egg
with chicken consommé reduction, dandelion and black truffle

Culatello 'Podere Cadassa' 24 mesi 33
con gnocco fritto
'Podere Cadassa' Culatello cured ham 24 months
with homemade fried dumplings

Capesante scottate 32
con emulsione di cetriolo, panko croccante e shiso rosso
Seared scallops
with cucumber gel, crispy panko and red shiso

Patè di foie gras 32
con croccante di nocciole, lampone e dragoncello
Foie gras
with hazelnut brittle, raspberry and tarragon

La nostra classica parmigiana di melanzane 28
Our classic aubergine parmigiana

I PRIMI PIATTI
MAIN COURSES

Fusillone di Gragnano 28
con anatra confit, carciofo e riduzione al Barolo
Gragnano fusillone pasta
with duck confit, artichoke and Barolo wine reduction

Raviolo al nero di seppia 32
con polpa di granchio reale, spinaci e bottarga di muggine
Black squid ink ravioli
with king crab meat, spinach and mullet bottarga

★ Risotto 'Gran Riserva 2022' 35
con gamberi rossi, crème fraîche, crescione e polvere di limone bruciato
Risotto 'Gran Riserva 2022'
with red prawns, crème fraîche, watercress and burnt lemon powder

Spaghettone quadrato 32
con polipo, aglio, olio e peperoncino
Squared spaghettone
with octopus, garlic, olive oil and chill pepper

◊ Il nostro classico risotto 'Gran Riserva 2022' 30
alla Milanese
Our Classic Risotto 'Gran Riserva 2022'
Milanese style

Il nostro classico spaghettone quadrato alla chitarra carbonara 28
con uova di 'Paolo Parisi' e guanciale croccante di Cinta Senese
Our classic squared carbonara spaghettoni
with 'Paolo Parisi' egg and Cinta Senese crispy bacon

I PESCI
FISH

Ricciola Mediterranea 47
con bieta, crosta di cardoncelli e salsa al Franciacorta
Mediterranean amberjack
with chard, king trumpet mushroom crust, and Franciacorta sauce

Rombo 46
con zucchine baby, datterino giallo e olive kalamata
Turbot
with baby courgettes, yellow datterino tomatoes and kalamata olives

Branzino al cartoccio 46
con patate, pomodoro confit, marmellata di limone salato
e capperi delle Lipari
Sea bass baked in foil
with potatoes, confit tomatoes, salted lemon jam and Lipari capers

Astice 64
con purè di patate affumicate, verdure croccanti e salsa al dragoncello
Lobster with smoked mashed potatoes, crispy vegetables and tarragon sauce

LE CARNI
MEAT

Lombo di agnello 48
con millefoglie di patate al tartufo, cipolline al balsamico e jus al ginepro
Lamb with truffle potato millefeuille and balsamic baby onion with juniper jus

Bavetta di manzo irlandese 52
con porri alla brace, topinambur croccante e jus al pepe
Irish beef fillet with barbecued leeks, crispy Jerusalem artichokes and pepper jus

La nostra classica costoletta di vitello alla milanese 55
con pesto di rucola e pomodrini confit
Our classic Milanese veal chop with rocket pesto and confit tomatoes

Pluma di maialino con cicoria, farro e jus alla senape 48
Pork belly with chicory, spelt and mustard jus

Presidio Slow Food / *Slow food Presidium*

◊ Vegetariano/ *Vegetarian*
* Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato.
Please note that some ingredients may be frozen during preparation, according to market availability.
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 have 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

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

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

Twitter: @principesavoia

Instagram: @principesavoia

Pinterest: principesavoia