



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

120 a persona
120 per person

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

★Tartare di branzino con foglia d'ostrica e specchio di spinaci novelli
Sea bass tartare with oyster leaves and baby spinach

Metodo Classico Soldati Rosè, La Scolca

Insalata di anguria
con feta greca, cipollina di Tropea e olive kalamata
Watermelon salad
with Greek feta cheese, Tropea spring onion and kalamata olives

Metodo Classico Soldati Rosè, La Scolca

Ravioli del Plin con melanzane, pesto di basilico, pomodori e pinoli tostati
Plin ravioli with eggplant, basil pesto, tomatoes and toasted pine nuts

Gavi dei Gavi Etichetta nera 2022, La Scolca

Trilogia di triglia con patate, crudités di pistachio e crema di fave
Mullet trilogy with potatoes, pistachio crudités and fava bean cream

Gavi dei Gavi Etichetta nera 2017, La Scolca

Petto d'anatra con melanzane, provola affumicata, pinoli e basilico
Duck breast with eggplant, smoked provolone, pine nuts and basil

Pinot Nero 2019, La Solca

Sfera al pistacchio, amarene e crème brûlée alla lavanda
Pistachio sphere with black cherry and lavender crème brûlée

ANTIPASTI

STARTERS

★ Tartare di branzino con foglia d'ostrica e specchio di spinaci novelli <i>Sea bass tartare with oyster leaves and baby spinach</i>	29
Burrata con gazpacho di datterini e panzanella <i>Burrata cheese with datterini gazpacho and Italian panzanella</i>	25
Salmone affumicato con aneto, erba cipollina e creme fraiche <i>Smoked salmon with dill, chives and creme fraiche</i>	30
Tartare di Fassona con fagioli di soia, misticanza, fiori eduli e senape di Dijon <i>Fassona beef tartare with soy beans, mixed salad, edible flowers and Dijon mustard</i>	34
Insalata di anguria con feta greca, cipollina di Tropea e olive kalamata <i>Watermelon salad with Greek feta cheese, Tropea spring onion and kalamata olives</i>	30

I PRIMI PIATTI

MAIN COURSES

Spaghettone quadrato con polipo, aglio, olio e peperoncino <i>Squared spaghettone with octopus, garlic, olive oil and chilli</i> Attenzione! Crea dipendenza <i>Attention! It can be addictive</i>	32
Ravioli del Plin con melanzane, pesto di basilico, pomodori e pinoli tostati <i>Plin ravioli with eggplant, basil pesto, tomatoes and toasted pine nuts</i>	32
Risotto con zafferano, capesante e fiori di zucca <i>Risotto with saffron, scallops and courgette flowers</i>	32
★ Eliche con gamberi rossi, asparagi verdi e capperi delle Lipari <i>Eliche pasta with Sicilian red prawns, green asparagus and Lipari capers</i>	32

I PESCI

FISH

Polpo scottato con patate novelle, asparagi, olive taggiasche e crema al basilico <i>Seared octopus with potatoes, asparagus, Taggiasca olives and basil cream</i>	49
Branzino in guazzetto alla mediterranea con mazzancolle <i>Mediterranean-style sea bass with prawns</i>	55
*Tempura di calamari e gamberi con zucchine e salsa agrodolce <i>Squid and prawns tempura with zucchini and sweet and sour sauce</i>	49
Trilogia di triglia con patate, crudités di pistachio e crema di fave <i>Mullet trilogy with potatoes, pistachio crudités and fava bean cream</i>	49

LE CARNI

MEAT

Costolette di agnello con millefoglie di patate e bouquet di verdure <i>Lamb chops with potato millefeuille and vegetable bouquet</i>	50
Medaglioni di manzo irlandese con zucchine trombetta, mozzarella di bufala e patate ratte al timo <i>Irish beef medallions with courgettes, buffalo mozzarella cheese and thyme potatoes</i>	58
Petto d'anatra con melanzane, provola affumicata, pinoli e basilico <i>Duck breast with eggplant, smoked provolone, pine nuts and basil</i>	49

I CLASSICI

THE CLASSICS

Culatello “Terre di Nebbia” 24 mesi con gnocco fritto  <i>“Terre di Nebbia” Culatello veils cured for 24 months with homemade fried dumpling</i>	33
◇ Risotto “Gran Riserva 2022 ”e foglia d’oro in onore del Maestro Gualtiero Marchesi <i>Risotto “Gran Riserva 2022 ”with edible gold leaf as a tribute to G. Marchesi</i>	30
Spaghetti artigianali alla chitarra cacio e pepe <i>Artisan squared spaghetti with pecorino romano cheese and black pepper</i>	28
Parmigiana di melanzane <i>Traditional aubergine parmigiana</i>	30
Costoletta di vitello alla milanese con provola affumicata e tartufo nero <i>Milanese veal chop with smoked provola cheese and black truffle</i>	66
Vitel tonnè <i>Classic vitello tonnato: dish of cold, sliced veal covered with a creamy, mayonnaise-like sauce that has been flavored with tuna.</i>	30

 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 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

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](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)