



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.*

## I DOLCI

### DESSERTS

Babà tradizionale al rum, chantilly alla vaniglia e gelato al gusto fiordipanna <i>Traditional rum babà, vanilla chantilly cream, and fiordipanna ice cream</i>	18
Il tiramisù di Acanto <i>Acanto tiramisù</i>	18
Mousse al cioccolato fondente, caramello e noci pecan <i>Dark chocolate mousse with caramel and pecans</i>	18
Ricotta, pera e liquirizia <i>Ricotta cheese, pear and licorice</i>	18
Tart pistacchio, fragola e limone <i>Pistachio, strawberry, and lemon tart</i>	18
‘La grande assiette’ dei nostri dolci <i>‘La grande assiette’ dessert selection</i>	36

## FORMAGGI

### CHEESE

Selezione di formaggi del nostro Chef <i>Chef's cheese selection</i>	20
---	----

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.*

VINI  
WINES

		bicc./glass	bott./btl
Tre Filer Ca dei Frati	<i>Turbiana, Chardonnay, Sauvignon Blanc</i>	15	40
Moscato Rosa Franz Haas		30	95
Sciacchetrà Bisson	<i>Bosco, Vermentino, Albarola</i>	47	185
Recioto Valpolicella La Roggia - Speri	<i>Corvina Veronese, Rondinella</i>	32	98
Vin Santo del Chianti Classico Badia a Coltibuono	<i>Trebbiano Toscano, Malvasia</i>	35	125
Passito di Pantelleria Ben Ryè Donnafugata	<i>Moscato di Alessandria "Zibibbo"</i>	34	180
Pedro Ximénez Vintage Ximénez Spínola		24	70
Oremus Tokaji Aszù 5 Puttonyos Tokaj Oremus	<i>Furmint, Hárslevelù, Muscat</i>	95	300
Sauternes Château Fleury	<i>Semillon, Sauvignon Blanc</i>	25	150
Porto Tawny 40 y.o. Burmester	<i>Vila Nova de Gaia</i>	50	480

VINI  
WINES

		bicc./glass	bott./btl
Porto Colheita Burmester	<i>Vila Nova de Gaia</i>	18	140
Porto L.B.V. Graham's	<i>Oporto</i>	18	120
Porto Tawny 30/40 y.o. Graham's	<i>Oporto</i>	60	495

## GRAPPE E DISTILLATI D'UVA

### GRAPPE AND SPIRITS

Grappa Cru Monovitigno Picolit Nonino	55
Grappa Cru Monovitigno Ribolla Nonino	33
Grappa Cru Monovitigno Schioppettino Nonino	45
Grappa di Moscato Romano Levi	30
Grappa di Sassicaia Jacopo Poli	38
Grappa di Tignanello Antinori	25
Grappa di Traminer Pojer & Sandri	20
Grappa di Barbera Berta (Barbera)	48
Grappa di Barbaresco Gaja	25
Grappa di Chianti Classico Capannelle	18
Grappa di Darmagi Gaja (Cabernet Sauvignon)	25
Grappa di Ruchè Montalbera	25
Grappa di Amarone Allegrini	20

## WHISKY

### SCOTCH HIGHLAND SINGLE MALT

Glenlivet 12 y.o.	35
Glenturret 25 y.o.	400
Macallan 12 y.o.	35
Macallan 15 y.o.	75
Macallan 18 y.o.	130
Mortlach 15 y.o.	80
Talisker 10 y.o.	22

## ISLAY SINGLE MALT

Laphroaig 10 y.o	22
Lagavulin 16 y.o.	38
Bowmore 15 y.o.	70
Caol Ila 15 y.o.	70

## BLENDED WHISKY

Johnnie Walker Black Label	22
----------------------------	----

## AMERICAN WHISKY

Jack Daniel's Tennessee Single Barrel Select	23
Whistle Pig 12 y.o.	50
Whistle Pig 15 y.o.	70

## JAPANESE WHISKY

Hibiki Suntory – Japanese Harmony	50
Nikka From The Barrel	25

## CALVADOS

Calvados Morin Selection La Pomme	18
-----------------------------------	----

## ARMAGNAC

Bas Armagnac Darroze Domaine de Bel Air 1968	135
Bas Armagnac Château de Laubade 1993/2013	50
Bas Armagnac Château de Laubade 1982	75
Bas Armagnac Château de Laubade 1973/2013	70
Bas Armagnac Château de Laubade 1926	480

## COGNAC

Cognac J.Dupont VSOP	25
Hennessy XO	85
Hennessy Paradis	300
Hennessy Richard	650
Rèmy Martin VSOP	22
Rèmy Martin XO Excellence	85

## RUM

Zacapa XO 25 y.o (Guatemala)	60
Origini Navy Rum	25
Origini Guyana Diamond 2004 (15 y.o.)	58
Origini Panama Rum	45
Origini Trinidad Rum	55

Ristorante 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.

*Acanto Restaurant*  
*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*



Instagram: @PrincipeSavoia



Facebook: PrincipeDiSavoia



X: @PrincipeSavoia