

MOCKTAILS & KOMBUCHA

TÈ
TEA

COLAZIONE
BREAKFAST

INSALATE
SALADS

ANTIPASTI
STARTERS

PIATTI PRINCIPALI
MAIN COURSES

PIZZE
PIZZAS

SANDWICH
SANDWICHES

HAMBURGER
BURGERS

DESSERT
DESSERTS

CHAMPAGNE

VINO
WINE

BIRRE
BEERS

BIBITE
SOFT DRINKS

CAFFE'
COFFEE

DISTILLATI
SPIRITS

Mocktails & Kombucha

CRAZY

20

Un Virgin Mojito su base di arancia e limone con menta fresca e zucchero pestato, arricchito da una nota di spremuta di arancia e completato con Ginger Beer Tassoni.

A Virgin Mojito with an orange and lemon base, fresh mint and muddled sugar, enriched with a hint of freshly squeezed orange juice and finished with Ginger Beer Tassoni.

BELLINI BUBBLE TEA

20

Una reinterpretazione dell'iconico Bellini, un tè bianco dolce ed elegante arricchito dai tipici bubble tea alla pesca.

A reinterpretation of the iconic Bellini, a sweet and elegant white tea enriched with typical peach bubble tea pearls.

HUG ME

20

La freschezza intensa del tè verde matcha si unisce ad un delicato accenno di menta, con Sambuco Tassoni a completare il drink.

The intense freshness of matcha green tea blends with a delicate hint of mint, with Sambuco Tassoni completing the drink.

AFTEREIGHT

20

Un drink rinfrescante che combina la dolcezza del cioccolato con il fresco aroma della menta.

A refreshing drink that combines the sweetness of chocolate with the refreshing aroma of mint.

LAIT D'AMOUR

20

La dolcezza esotica del cocco incontra la vivacità dell'ananas, con un finale avvolgente di mandorla.

The exotic sweetness of coconut meets the vibrancy of pineapple, with a smooth almond finish.

LEGEND KOMBUCHA

12

Kombucha Ginger Bomb.

Se soffri di allergie alimentari, la preghiamo di avvisare il nostro personale in sala.

If you suffer from a food allergy or intolerance, please inform a member of the restaurant team upon placing your order.

*Rilassatevi con
la migliore tazza di tè
The perfect cup of tea*

TÈ VERDE E BIANCO
GREEN AND WHITE TEA

- PRINCIPE DI SAVOIA BLEND** 13
- Creato da una combinazione di erbe fragranti, tè verde e germogli, questa speciale miscela aiuta il risveglio dei sensi grazie al suo aroma di zenzero e limone.
- Made with a combination of fragrant herbs, green tea and sprouts, this stimulating tea awakens the senses with lemongrass, ginger and a lemon aroma.*
- WHITE TEA ROSE & JASMINE** 15
- Lussuoso tè bianco agli aghi d'argento con note floreali, sentori di miele e gelsomino.
- Luxurious white silver needle tea with elegant, sweet floral notes, hints of honey and jasmine.*
- CRISTALLO BLEND** 15
- Tè bianco con sentori che ricordano il famoso Bellini alla pesca.
- White tea with notes reminiscent of the famous peach Bellini.*
- SPECIAL GUNPOWDER** 13
- È il tè verde più bevuto al mondo, a basso contenuto di teina ed è ottimo in accompagnamento a piatti vegetariani e leggeri.
- The most commonly-consumed tea in the world, this Chinese green tea is low in caffeine and goes well with vegetarian and light dishes.*

YIN ZHEN SILVER PEKOE

13

Raffinato tè bianco cinese, è una vera specialità, ottenuto esclusivamente dalle gemme bianche raccolte all'inizio della primavera. Ricco di antiossidanti, ha un aroma delicato con sottili note di cacao e castagne.

Refined Chinese white tea, a true specialty, made exclusively from white buds harvested at the beginning of spring. Rich in antioxidants, it has a delicate aroma with subtle notes of cocoa and chestnuts.

MATCHA

15

Tè verde giapponese dal gusto vellutato ed equilibrato, con note erbacee e umami, simbolo di eleganza e tradizione.

Japanese green tea with a velvety and well-balanced flavor, featuring herbaceous and umami notes, a symbol of elegance and tradition.

TÈ OOLONG OOLONG TEA

ORGANIC DA HONG PAO

15

Aromatico e intenso con sottili note di orchidea e malto.

Aromatic, deep bodied with subtle orchid notes and a long-lasting malty finish.

TUNG TING

13

Particolarmente amato a Taiwan, Tung Ting è un tè oolong semi-ossidato con note di vaniglia.

Prized in Taiwan, Tung Ting is a semi-oxidised oolong tea with notes of vanilla.

TÈ NERO BLACK TEA

CHAI TEA

13

Ispirato alla tradizionale ricetta indiana, questo corposo tè nero è aromatizzato con cannella, noce moscata, chiodi di garofano e cardamomo.

An Indian favourite, this full-bodied tea is spiced with cinnamon, nutmeg, clove and cardamom for an intoxicating fragrance.

EARL GREY IMPERIAL

13

Tè nero indiano Darjeeling, arricchito dall'aroma dell'olio essenziale di bergamotto di Calabria, delizioso sia caldo che freddo.

Grown in Darjeeling, this tea is enriched by Calabrian bergamot essential oil and is delicious served hot or chilled.

DARJEELING MARGARET'S HOPE SFTGFOP

13

Ottimo tè nero, fruttato con note floreali. Proviene dalla valle di Kurseong in Darjeeling, conosciuta anche come "la terra delle orchidee bianche".

Excellent black tea, fruity with floral notes. It comes from the Kurseong Valley in Darjeeling, also known as 'the land of white orchids'.

LAPSANG SOUCHONG

13

Lapsang Souchong è un tè nero dal gusto fortemente affumicato, in quanto le foglie vengono esposte al fumo di una speciale resina estratta da conifere, solitamente di pino. La particolare lavorazione conferisce note legnose e tostate.

The smoking process exposes the leaves to the smoke of a special wood tar extracted from conifers, usually of pine, giving this tea woody and toasted notes.

ROYAL BREAKFAST

13

Una miscela per intenditori: pregiati tè neri cinesi di gemma, provenienti dallo Yunnan, sposano il vigore del tè Assam in un'eccezionale miscela per la prima colazione.

A gourmet blend of Chinese black tea and Assam, this full-bodied brew is strong and well-balanced.

INFUSI ALLA FRUTTA E TISANE HERBAL AND FRUIT TEA

- CAMOMILLA** 13
- Solo fiori interi di Matricaria Camomilla per questa miscela apprezzata fin dall'antichità per le sue proprietà addolcenti e calmanti.
- Made from flowers of the Matricaria Camomilla plant, this tea has been appreciated since ancient times for its soothing properties.*
- ROOIBOS AFRICAN DREAM** 13
- Miscela di erbe aromatiche, questo tè rosso dalle proprietà lenitive, ha un sapore morbido e fruttato. Molto amato anche dai più piccoli per le note di caramello e vaniglia, può essere insaporito con miele o latte.
- A blend of fragrant herbs, this soothing red tea is soft and fruity. Savour the notes of caramel and vanilla, and flavour it with honey or milk.*
- BLUE AURORA** 18
- Note cremose e floreali, armoniosamente bilanciate, con una dolce nota di mela.
- Creamy and floral notes, harmoniously balanced, with a sweet hint of apple.*
- REFRESHING MINT** 13
- Rinfrescante ed elegante, con un finale dolce che dona una sensazione di freschezza.
- Refreshing and elegant with a sweet, fresh finish and cooling sensation.*
- VERBENA** 13
- Questo infuso è apprezzato per le sue proprietà calmanti e digestive.
- This tea is appreciated for its digestive and soothing properties.*

La nostra prima colazione
Our breakfast

SUCCHI DI FRUTTA FRUIT JUICES	11
SPREMUTE FRESCHE FRESHLY SQUEEZED JUICES	12
arancia, pompelmo o limone <i>orange, grapefruit or lemon</i>	
LE NOSTRE CENTRIFUGHE OUR FRESHLY BLENDED JUICES	18
CUORE VERDE — sedano, cetriolo e spinaci <i>GREEN HEART — celery, cucumber and spinach</i>	
SUNRISE — carota, ananas, mela verde e zenzero <i>SUNRISE — carrot, pineapple, green apple and ginger</i>	
TROPICALE — ananas, kiwi e mango <i>TROPICAL — pineapple, kiwi and mango</i>	
SHOT DI ZENZERO GINGER SHOT	6
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA SLICED FRESH FRUIT	18
SELEZIONE DI YOGURT SELECTION OF YOGURTS	10
UOVA EGGS	18
servite strapazzate, fritte o in camicia <i>served scrambled, fried or poached</i>	

OMELETTE AL NATURALE	18
PLAIN OMELETTE	
oppure con aggiunta di: erbe fini - pomodoro - funghi - cipolla - peperoni - formaggio - salmone - prosciutto - pancetta - würstel - salsicce di pollo e di maiale	21
<i>or served with: aromatic herbs - tomato - mushrooms - onion - bell peppers - cheese - salmon - ham - bacon - würstel - chicken and pork sausages</i>	
UOVA BENEDETTINE	
EGGS BENEDICT	
con salmone affumicato e tartufo nero	36
<i>with smoked salmon and black truffle</i>	
con spinaci, prosciutto e tartufo nero	32
<i>with spinach, ham and black truffle</i>	
AVOCADO TOAST	20
con uovo in camicia	
<i>with poached egg</i>	
PANCAKE O WAFFLE	18
PANCAKES OR WAFFLES	
con sciroppo d'acero o con salsa alle fragole	
<i>with maple syrup or strawberry sauce</i>	
FRENCH TOAST AL PROFUMO DI CANNELLA	18
CINNAMON FRENCH TOAST	

Insalate / Salads

- INSALATA NIZZARDA** 31
NIÇOISE SALAD
con fagiolini, patate, olive, uova, ventresca di tonno, acciughe, misticanza, pomodori, capperi e cipolle
with green beans, potatoes, olives, eggs, tuna, anchovies, misticanza salad, tomatoes, capers and onions
- INSALATA CAESAR** 31
CAESER SALAD
con pollo lattuga, acciughe, Parmigiano Reggiano e crostini servita con salsa Caesar a parte
with chicken, lettuce, anchovies, Parmigiano Reggiano and croutons served with Caesar dressing on the side
- MCCARTHY SALAD** 30
con formaggio cheddar, uovo sodo, pollo, lattuga, barbabietola, avocado, pancetta e pomodoro
with cheddar, boiled egg, chicken, lettuce, beetroot, avocado, bacon and tomato
- INSALATA GRECA** 30
GREEK SALAD
con misticanza, cetrioli, feta greca, pomodori, cipolla, origano e olive
with misticanza salad, cucumber, Greek feta cheese, cherry tomatoes, onion, oregano and olives
- INSALATA DI POLPO ALLA CATALANA** 36
CATALAN-STYLE OCTOPUS SALAD
con datterini, cipolla rossa agrodolce, sedano, olive Taggiasche e misticanza
with datterini tomatoes, sweet and sour onion, celery, Taggiasca olives and misticanza salad

Antipasti / Starters

BURRATA DI BUFALA BUFFALO BURRATA con pomodorini, olive Taggiasche e basilico <i>with cherry tomatoes, Taggiasca olives and basil</i>	28
SALMONE AFFUMICATO SMOKED SALMON con crema di formaggio e pane integrale <i>with cream cheese and wholemeal bread</i>	35
CARPACCIO DI GAMBERI ROSA PINK SHRIMP CARPACCIO con limone agrodolce, pomodoro confit, crostini di pane e tapenade di olive <i>with sweet and sour lemon, tomato confit, bread croutons and olive tapenade</i>	36
TARTARE DI MANZO BEEF TARTARE di Fassona tradizionale con nocciole e salsa al Parmigiano Reggiano <i>Fassona beef with hazelnuts and Parmigiano Reggiano cheese sauce</i>	34
HUMMUS DI CECI CHICKPEA HUMMUS con feta greca, olive Taggiasche e pane tostato <i>with Greek feta cheese, Taggiasca olives and toasted bread</i>	26
VITELLO TONNATO VEAL WITH TUNA SAUCE con misticanza e capperi <i>with misticanza salad and capers</i>	32
PARMIGIANA DI MELANZANE IN CROSTA CRUSTED AUBERGINE PARMIGIANA con salsa di pomodoro, crema al basilico e mozzarella <i>with tomato sauce, basil cream and mozzarella cheese</i>	28

Piatti principali / Main courses

TAGLIOLINI CON CONSERVA DI POMODORO TAGLIOLINI WITH TOMATO SAUCE basilico e olio extra vergine di oliva <i>basil and extra virgin olive oil</i>	26
SPAGHETTI CON COZZE, VONGOLE E MAZZANCOLLE SPAGHETTI WITH MUSSELS, CLAMS AND PRAWNS	36
LINGUINE AL PESTO GENOVESE LINGUINE WITH GENOVESE PESTO con patate, fagiolini e crudo di gamberi rossi <i>with potatoes, green beans and raw red shrimp</i>	38
MACCHERONCINI MACARONI alla Bolognese <i>with Bolognese sauce</i>	28
RISOTTO GRAN RISERVA GALLO RISOTTO GALLO GRAN RISERVA alla Milanese con pistilli di zafferano <i>Milanese-style with saffron pistils</i>	30

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.

SCALOPPINE DI VITELLO VEAL SCALOPPINE al limone con patate arrosto <i>with lemon and roasted potatoes</i>	48
BRANZINO IN GUAZZETTO ALLA MEDITERRANEA MEDITERRANEAN-STYLE SEA BASS STEW con spinaci, olive e capperi <i>with spinach, olives and capers</i>	48
TAGLIATA DI RIBEYE DI MANZO SLICED BEEF RIBEYE con patatine fritte e salsa al vino rosso <i>with fries and red wine sauce</i>	48
TRANCIO DI SALMONE ALLA GRIGLIA GRILLED SALMON FILLET con verdure grigliate e salsa all'origano <i>with grilled vegetables and oregano sauce</i>	48

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.

Pizze / Pizzas

MARGHERITA	24
con pomodoro e mozzarella <i>with tomato and mozzarella cheese</i>	
PRINCIPE	27
con pomodoro, mozzarella, carciofini e olive Taggiasche <i>with tomato, mozzarella cheese, artichokes and Taggiasca olives</i>	
SALOTTO	26
con pomodoro, mozzarella, datterini, stracciatella e rucola <i>with tomato, mozzarella cheese, datterini tomatoes, stracciatella cheese and rocket</i>	
SAVOIA	32
con mozzarella, prosciutto crudo di Parma e scaglie di Parmigiano Reggiano <i>with mozzarella cheese, Parma ham and Parmigiano Reggiano cheese</i>	

Sandwich / Sandwiches

TOAST CLASSICO	25
con prosciutto e fontina, servito con patatine fritte <i>with ham and fontina cheese, served with fries</i>	
TOAST AL SALMONE AFFUMICATO	35
con pane integrale, avocado e crema di formaggio, servito con patatine fritte <i>wholemeal toast with smoked salmon, avocado and cream cheese, served with fries</i>	
CLUB SANDWICH	36
con lattuga, pomodoro, pollo, bacon, uovo fritto e maionese, servito con patatine fritte <i>with lettuce, tomato, chicken, bacon, fried egg and mayonnaise, served with fries</i>	
VEGGIE CLUB SANDWICH	32
con lattuga, pomodoro, verdure grigliate, avocado, uovo fritto e maionese, servito con patatine fritte <i>with lettuce, tomato, grilled vegetables, avocado, fried egg and mayonnaise, served with fries</i>	
BLT SANDWICH	28
con lattuga, bacon, pomodoro e maionese, servito con patatine fritte <i>with lettuce, bacon, tomato and mayonnaise, served with fries</i>	

Hamburger / Burgers

- HAMBURGER DI POLLO** 34
CHICKEN BURGER
con songino, avocado, cipolle rosse, maionese,
servito con patatine fritte
*with songino, avocado, red onions and mayonnaise,
served with fries*
- CHEESEBURGER** 37
di carne Fassona, formaggio Edamer, bacon, lattuga,
pomodoro e cipolle, servito con patatine fritte
*with Fassona beef, Edamer cheese,
bacon, lettuce, tomato and onions, served with fries*
- HAMBURGER VEGETARIANO** 28
VEGGIE BURGER
con lattuga, pomodoro e cipolla rossa,
servito con patatine fritte
with lettuce, tomato and red onion, served with fries
- HAMBURGER DI SALMONE** 34
SALMON BURGER
con lattuga, cipolle rosse, capperi e maionese,
servito con patatine fritte
*with lettuce, red onions, capers
and mayonnaise served with fries*

Dessert / Desserts

TIRAMISÙ	18
con scaglie di cioccolato al latte e salsa al caffè <i>with milk chocolate flakes and coffee sauce</i>	
BAVARESE	18
BAVARIAN con croccante alle nocciole e caramello salato <i>with hazelnut crunch and salted caramel</i>	
MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE	18
DARK CHOCOLATE MOUSSE con coulis di lamponi <i>with raspberry coulis</i>	
TARTELLETTA	18
TARTLET con crema pasticcera e frutti di bosco <i>with custard and berries</i>	
TAGLIATA DI FRUTTA	18
SLICED FRUITS con sorbetto al limone <i>with lemon sorbet</i>	
GELATI E SORBETTI	18
ICE CREAM AND SORBETS	

Champagne

	Bicc./Glass	Bott./Bottle
Cristal Brut Louis Roederer		800
Dom Pérignon Vintage		560
Krug Grande Cuvée Brut		660
Krug Clos du Mesnil 2006		3.550
Moët & Chandon Grand Vintage		265
'R' de Ruinart	34	195
Veuve Clicquot Cuvée Saint-Pétersbourg	25	145
Veuve Clicquot La Grande Dame Brut		475
Ruinart Blanc De Blancs Magnum		600
Bollinger Brut Special Cuvée		200
Laurent-Perrier Heritage	32	185
Laurent-Perrier Vintage Brut		230
Marguerite Guyot Cuvée Désire Brut		130
Moët & Chandon Impèrial		165

Champagne rosé

Dom Pérignon Rosé Vintage		1.200
Moët & Chandon Rosé Imperial		198
Ruinart Rosé		275
Veuve Clicquot Brut Rosé	27	165
Laurent-Perrier Brut Rosé	40	235
Marguerite Guyot Cuvée Fleur de Flo Brut Rosé		165

Rosé

Cerasuolo d'Abruzzo - Montepulciano Santone Vini (Abruzzo)	12	40
---	----	----

Spumanti / Sparkling wines

	Bicc./Glass	Bott./Bottle
Prosecco Valdobbiadene Superiore Crede Brut- Bisol	16	65
Franciacorta Cuvée Prestige - Ca' del Bosco	18	90
Grand Cuvée Alma Rosé - Bellavista	18	105
Riserva Lunelli - Ferrari	35	185
Trento Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore		365

Vini bianchi / White wines

Corte del Lupo Bianco - Ca' del Bosco (Lombardia)	16	80
Riesling - Meroi (Friuli Venezia Giulia)		70
Gris Pinot Grigio - Lis Neris (Friuli Venezia Giulia)	16	78
Mirum Riserva, Verdicchio di Matelica - La Monacesca (Marche)		75
Chablis Domaine Beaudoin Millet (Francia)	15	70
Chardonnay Athena's Vineyard - Bellvale Winery (Gippsland - Victoria)		85

Vini rossi / Red wines

Valgella Valtellina Sup. Fay Sandro (Lombardia)	14	60
Corte del Lupo Rosso - Ca' del Bosco (Lombardia)	15	70
Ludwig Pinot Nero - Elena Walch (Alto Adige)		105
Valpolicella Classico Superiore Ripasso - Speri (Veneto)		50
Morellino di Scansano - Roccapesta (Toscana)	12	50
Brunello di Montalcino - Conti Costanti (Toscana)	34	176
Iskra Montepulciano d'Abruzzo Riserva - Masciarelli (Abruzzo)		75

Vino dolce / Dessert wine

½ Bott.

Moscato d'Asti - G.D. Vajra (Piemonte)

25

Acque minerali / Mineral water

75 cl Surgiva - acqua naturale e frizzante
still and sparkling water

10

50 cl Surgiva - acqua naturale e frizzante
still and sparkling water

8,50

25 cl Surgiva - acqua naturale e frizzante
still and sparkling water

7

Bibite / Soft drinks

Acqua di cocco Bio

15

Coca-Cola / Coke Zero

11

Aranciata dolce o amara

11

Sweet or bitter orange soda

Sprite

11

Fever Tree Tonica

11

Tassoni Cedrata

11

Tassoni Chinotto

11

Tassoni Sambuco

11

Ginger ale

11

Red Bull

13

Birre / Beers

	33cl
Nastro Azzurro (Italy)	13
Heineken (Holland)	13
Corona (Mexico)	13
Menabrea (Italy)	13
Birra Passione Agricola 1851 Ipa (Italy)	13
Birra Passione Agricola 1851 Red (Italy)	13
Birra Passione Agricola 1851 Blanche (Italy)	13
Tourtel (non-alcoholic)	12

Il momento del caffè' Coffee time

Espresso	7
Espresso decaffeinato - <i>Decaffeinated espresso</i>	7
Doppio espresso - <i>Double espresso</i>	10
Caffè americano - <i>Americano</i>	10
Caffè decaffeinato americano - <i>Decaffeinated Americano</i>	10
Caffè d'orzo - <i>Barley coffee</i>	7
Cappuccino	10
Cappuccino matcha	11
Marocchino	9
Caffè shakerato	14
Caffè ginseng - <i>Ginseng coffee</i>	7
Cioccolata - <i>Hot chocolate</i>	10
Latte caldo/Latte freddo - <i>Warm milk/Cold milk</i>	7
Latte macchiato - <i>Latte macchiato</i>	10

Distillati / Spirits

Amaro del Capo	18
Limoncello	18
Mirto	18
Jefferson	18
Cognac J.Dupont VSOP	25
Hennessy XO	85
Hennessy Paradis	300
Hennessy Richard	650
Remy Martin VSOP	22
Remy Martin XO Excellence	70
Bas Armagnac Château de Laubade 1993 / 2013 (20y)	50
Calvados Morin Selection	18
Grappa Barbaresco Gaja	25
Grappa Darmagi (Cabernet) Gaja	25
Grappa (Barbera) Berta	48
Grappa Ruchè Montalbera	25
Grappa Picolit Nonino	55
Grappa Sassicaia Poli	38
Grappa Tignanello Antinori	25
Grappa Moscato Romano Levi	30
Casamigos Blanco	28
Casamigos Reposado	30
Tequila Enemigo Blanco	30
Tequila Enemigo Anejo Cristallino	50
Whistle Pig 10y	25
Johnnie Walker Black Label	22
Vodka Ketel one	22
Zacapa XO	60
Tanqueray N° Ten	22

Il Salotto Lobby Lounge
Tel. + 39 02 6230 2081
Email: salotto.hps@dorchestercollection.com

In questo ristorante non è permesso fumare

I prezzi sono espressi in euro
Un contributo volontario pari al 5% del suo conto
potrà essere devoluto ai dipendenti

*Il Salotto Lobby Lounge
Phone: +39 02 6230 2081
Email: salotto.hps@dorchestercollection.com*

Please note this is a no-smoking restaurant

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

Instagram: @PrincipeSavoia
Facebook: PrincipeDiSavoia
X: @PrincipeSavoia

 Dorchester *Collection*