

La principessa icona del buon cibo lombardo

Acanto, il nome del ristorante dell'Hotel Principe di Savoia, nel linguaggio dei fiori significa prestigio e benessere: perfetto binomio della realtà che rappresenta grazie alla proposta gastronomica dell'Executive Chef stellato Fabrizio Cadei, che rivisita le antiche ricette lombarde e italiane, combinando tradizione e innovazione



Look elegante, tavoli firmati da un corredo esclusivo, in linea con lo stile lussuoso dell'albergo, il Principe di Savoia di piazza della Repubblica di Milano, ambienti intimi e luminosi, grazie alle vetrate a parete con vista sul giardino all'italiana e – cosa rara – un ingresso indipendente, aperto alla clientela esterna. L'Acanto è uno degli indirizzi cult per chi nel capoluogo lombardo ama la gastronomia di qualità e le sue moderne interpretazioni. Tocco scenografico di gran classe, cucina a vista, il ristorante è punto di ritrovo del jet set internazionale, perfetto per una cena, ma ottimo anche per un'esclusiva pausa pranzo o per il brunch domenicale, o, ancora, per un happening aziendale. Ogni proposta è frutto della creatività di Fabrizio Cadei, soprannominato dai media "lo chef delle celebrità" per aver deliziato i palati di numerose personalità. Dopo una lunga esperienza *nell'haute cuisine* in Francia, Inghilterra e Australia, Cadei torna in Italia per realizzare il suo sogno: rinnovare in chiave moderna la tradizione gastronomica italiana e conquistare l'ambita *stella Michelin*. Successivamente approda come Executive Chef al Principe di Savoia, la perla italiana della Dorchester Collection, unendosi alla rosa dei celebrity



Menu degustazione di giugno

Spuma di tonno e limoncina

Tartare di tonno, asparagi, marmellata di fichi e pomodori datterini canditi

Ravioli del plin con caviale di melanzane, pinoli, uvetta e veli di tonno

Trancio di tonno, semi di sesamo, papavero e coriandolo con cipollotti e composta di pomodori verzellini

Caffè e friandises (70 euro per persona, bevande non incluse)

chef, tra cui Alain Ducasse e Yannik Alleno, che fa parte della prestigiosa catena. Base della cucina da lui proposta sono le antiche ricette lombarde preparata con prodotti di alta qualità, sempre freschi e di stagione, riviste con estro in cui si percepiscono delicate influenze mediterranee.

L.S.B.





ACANTO
Hotel Principe di Savoia
Piazza della Repubblica 17 - 20124 Milano
Tel. 0262302026
www.hotelprincipedisavoia.com