

PER I PIÙ GOLOSI ICE CREAMS

COPPA MERINGA

Gelato allo zabaione, piccole meringhe, salsa allo zabaione, perle fondenti, panna montata

Zabaione ice cream, small meringues, zabaione sauce, bitter chocolate drops, whipped cream

PESCA MELBA

Pesca allo sciroppo, gelato alla vaniglia, lamponi, panna montata, scaglie di mandorle

Peach in syrup, vanilla ice cream, raspberries, whipped cream, almond flakes

COPPA AMARENA

Gelato al fior di panna, gelato di vaniglia, amarene, panna montata

“Fior di panna” and vanilla ice cream, black cherries, whipped cream

COPPA FRAGOLOSA

Gelato di yogurt, fragole, panna montata, salsa all'amarena

Yoghurt ice cream, strawberries, whipped cream, black cherry sauce

COPPA GOLOSA

Cre moso al latte, croccantini di cacao, salsa di mandarino, gelato al cioccolato fondente

Cold milk chocolate cream, cocoa crispy chips, tangerine sauce, dark chocolate ice cream

CAFFETTERIA COFFEE & TEA

Espresso

Doppio Espresso – *Double espresso*

Caffè Americano – *American coffee*

Caffè decaffeinato – *Decaffeinated coffee*

Caffè d'orzo – *Barley coffee*

Cappuccino – *Cappuccino*

Cioccolata – *Hot chocolate*

Latte – *Milk*

Tè freddo – *Ice tea*

Selezione di tè superiore – *Tea selection*

Tisane – *Infusion*

COLAZIONE MENECHINA BREAKFAST

Bevande calde, caffè, cioccolata, cappuccino oppure tè
Hot beverages, coffee, chocolate, cappuccino or tea

Spremute di arancia o pompelmo
Freshly squeezed orange or grapefruit juice

Piccola selezione di cornetti
Small selection of pastries

A' LA CARTE

CENTRIFUGA di : finocchi cetriolo e lime, carote e arancia
mela verde, sedano e cedro
*Freshly blended juices: fennel cucumber and lime, carrot and orange,
green apple celery and citron*

FRULLATO con yogurt magro e frutta: fragole, mango, banana, kiwi
*Milkshake with skimmed yoghurt and fruits:
strawberry, mango, banana and kiwi*

Panini al latte, integrali, ai cinque cereali e con uvetta, brioche e croissant
*Breakfast rolls, whole meal, five-cereal and raisin bread,
choice of brioches and croissants*

Tagliata di frutta fresca
Sliced fresh fruits

Yogurt alla frutta, magro, bio e capra
Fruit, low fat, organic or goat milk yoghurt

Pancake con frutti rossi
Pancake with berries

Due uova come Lei preferisce
Two fresh farm eggs, cooked as you like

Uova strapazzate con pancetta affumicata oppure
Würstel di pollo, pomodorini grigliati e patate
*Scrambled eggs with crispy bacon or
chicken würstel, grilled tomatoes and potatoes*

Omelette al naturale
Plain omelette

Uova strapazzate con salmone affumicato
Scrambled eggs with smoked salmon

TÈ TEA

DARJEELING SPRINGTIME®

DARJEELING – FTGFOP • First Flush • Black Tea

Un eccellente Darjeeling. Pochi tè hanno un aroma così squisitamente delicato.
A premium spring Darjeeling. Only a few teas have got such exquisite delicate aroma.

GOLDEN ASSAM

ASSAM – TGFOP • Summer • Black Tea

Un eccellente tè, con foglia particolarmente grande e tanti puntini dorati.
Un profumo di cacao con una nota di amaro.

An excellent, large-leafed tea with bright golden tips.

This tea has a delicate note of cocoa accentuated by a malty sweetness.

CLASSIC ENGLISH TEA

CEYLON – FBOP • Summer • Black Tea

Una miscela come questa ha dato fama ai tè Inglesi.

Molto aromatico, con tè di altissima qualità.

Raramente si trova una tazza di tè Inglese di questa qualità.

It is blends like this that have given English teas their reputation.

Strongly aromatic with high quality teas.

A real cup of English tea like this is rare in this quality.

SPLENDID EARL GREY

DARJEELING – TGFOP • Autumn • Black Tea

Un delicato Darjeeling, aromatizzato con il prezioso aroma del bergamotto.

*A fragrant, delicate Darjeeling enveloped in precious bergamot aroma:
is the classical flavoured tea.*

TÈ TEA

SPICY VANILLA DREAM • Black Tea

Tè nero aromatizzato con ginger, cannella in pezzi e cardamomo
Black tea flavoured with ginger, cinnamon bits and cardamom.

WILD CHERRY

INDIA – FOP • Autumn • Black Tea

Miscela di tè stravagante con intenso aroma di ciliegia selvatica giapponese.
Extravagantly blended tea with the intensive aroma of Japanese wild cherries.

GREEN YIN LONG

CHINA – Silver Dragon • Green Tea

Silver Dragon – una rarità delle montagne della provincia di Anhui
un dolce aroma con un tocco di piacevole retrogusto amarognolo.

*Silver Dragon – a rarity from the mountains of the province of Anhui
soft peach aroma with a lightly tart touch.*

PAI MU TAN SILVER

CHINA • Spring • Green Tea

Raro tè a foglia bianca con un delicato aroma di fiori.

A white-leafed rarity with a delicately flowery and sweet taste.

JASMINE PEARLS

CHINA • Spring • Green Tea

Le foglie di questa specialità sono arrotolate a mano
in piccole palline e aromatizzate con fiori di gelsomino.

*The leaves of this rare speciality are rolled by hand into small balls.
Freshly plucked jasmine lends this tea its delicately flowery bouquet.*

INFUSIONI ALLE ERBE HERBAL INFUSION

SWEET CAMOMILE

LEAFCUT • Summer

Un tè salutare con il fiore di camomilla.

A health-giving tea with camomile blossoms that lend that typical mildly tart touch.

PEPPERMINT

Un tè alle erbe con il caratteristico sapore di mentolo e aroma naturale, rinfrescante e al contempo aromatico.

A tea with the pep of menthol to refresh and cool.

VANILLA ROIBOSH

Il popolare tè africano alle erbe con il gusto pieno della vaniglia cremosa.

The popular African herbal infusion tinged with the delicious fullness of creamy vanilla.

INFUSIONI AROMATIZZATE ALLA FRUTTA FLAVOURED FRUIT INFUSION

SPORT CUP

10 vitamine e molti altri ingredienti pregiati
per donare al corpo forma e benessere

*10 vitamins and many other prime ingredients
ensure fitness and well-being.*

SPUNTINI SNACK

- TAGLIERE di salumi e parmigiano Reggiano,
San Daniele, guanciale toscano, salame e coppa Joselito
*Selection of cold cuts and Parmesan,
San Daniele ham, Tuscany guanciale, salami and coppa Joselito*
- SALMONE affumicato scozzese con capperi,
quenelle di formaggio e pane di segale
Scottish smoked salmon with capers, cheese dumpling and rye bread
- PROSCIUTTO DI PARMA e melone
Parma ham and melon
- VITELLO TONNATO con piccola panzanella di verdure
Tuna veal with vegetable "panzanella"
- TOAST classico con prosciutto e fontina valdostana
Toast with ham and fontina cheese
- SANDWICH di pane integrale con salmone affumicato,
avocado e salsa guacamole
Wholemeal bread sandwich with smoked salmon, avocado and guacamole sauce
- CLUB SANDWICH con lattuga, pomodoro, pollo, bacon e maionese
Sandwich with lettuce, tomato, chicken, bacon and mayonnaise
- PIZZA SALOTTO con nduja e ciliegine di bufala
Pizza with nduja and buffalo mozzarella cheese
- PIZZA al prosciutto cotto e funghi porcini
Pizza with ham and cèpes mushrooms
- PIZZA PRINCIPE con gamberoni reali e tartufo nero
Principe Pizza with king prawns and black truffle
- "LA MOZZARELLA" di latte vaccino, straciatella e bufala con pachino e basilico
Mozzarella tasting with cherry tomatoes and basil
- MACCHERONCINI con ragout di vitello
Maccheroncini pasta with veal ragout
- SPAGHETTI di Gragnano alla sorrentina, con pomodoro, basilico e mozzarella
Spaghetti from Gragnano with tomatoes, basil and mozzarella cheese
- ENTRECÔTE DI MANZO con rucola e pomodori al balsamico
Beef entrecôte, rocket salad and tomatoes with balsamic vinegar

INSALATE SALADS

INSALATA NIZZARDA: Fagiolini, patate, olive, uova, ventresca di tonno e acciughe
Niçoise salad: French beans, potatoes, olives, eggs, tuna and anchovies

INSALATA CAESAR: Lattuga, crostini di pane, parmigiano e dressing di uova e acciughe
Caesar salad: Lettuce, bread croûtons, parmesan cheese, egg and anchovy dressing

oppure / or

Con petto di pollo al timo
With thyme flavoured chicken breast

INSALATA SALOTTO: Gamberi, finocchio, soncino e citronette all'arancio
Salotto salad: Prawns, fennel, field salad and orange citronette dressing

INSALATA ORIENTALE: Filetti di pollo, spaghetti cinesi, mandorle, prugne, fagiolini e germogli di soia
Oriental salad: Chicken slices, noodles, almonds, plums, green beans and soya sprouts

MENU LOW CALORIES

Carpaccio di manzo con misticanza,
mela verde e croccante di pane di segale (160 Kcal)
Beef carpaccio with misticanza salad, green apple and crunchy rye bread

Passata di asparagi con crudité di sedano e pomodori (70 Kcal)
Asparagus purée with celery and tomato crudité

Tonno alla griglia con asparagi e arance (270 Kcal)
Grilled tuna with asparagus and orange

Cremoso allo yogurt con frutti di bosco (110 Kcal)
Yoghurt dessert with wild berries

Soufflé ghiacciato all'ananas con salsa al lampone (110 Kcal)
Iced pineapple soufflé with raspberry sauce

LECCORNIE DEL PASTICCERE PASTRY CHEF'S DELICACIES

TIRAMISU CON BISCOTTO SAVOJARDO

Tiramisù: with "savoiaro" biscuit

TORTA DELLA FORESTA NERA

Black Forest

CROSTATINE DI FRUTTA FRESCA

Fruit tart

TAGLIATA DI FRUTTA CON SORBETTO ALLA FRAGOLA

Sliced fruits with strawberry sorbet

SELEZIONE GIORNALIERA DAL BUFFET

Dessert daily selection from the buffet

AFTERNOON TEA DEL PRINCIPE AFTERNOON TEA AT THE PRINCIPE DALLE ORE 14:00 ALLE ORE 18:00 FROM 2 P.M TO 6 P.M.

Scelta di un tè dalla nostra selezione

Flûte di Spumante selezione Principe di Savoia

Assortimento di sandwiches mignon

con tonno, salmone affumicato, bresaola e formaggio cremoso

Plum cake, crème brûlée, muffins e piccola pasticceria

Choice of one tea from our list

Glass of Spumante "Principe di Savoia"

Selection of sandwiches mignon

with tuna, smoked salmon, bresaola ham and creamy cheese

Plum cake, crème brûlée, muffins and pastries

CHAMPAGNE

Bicc./glass Bott./Bottle

Comte Audoin de Dampierre – Cuvée Elian de Biron
Roger Brun Brut Réserve
Veuve Clicquot Brut
Veuve Clicquot La Grande Dame 1998
Bollinger Brut
Taittinger Brut
Moët & Chandon Brut Imperial
Moët & Chandon Brut Imperial Magnum
Moët & Chandon Brut Millesimé 1995
Dom Perignon Brut Millesimé 2000
Louis Roederer Cristal Brut 2002
Krug Grand Cuvée Brut
Krug Clos du Mesnil 1995

CHAMPAGNE ROSÉ

Marie Stuart Brut Rosé
Veuve Clicquot Brut Rosé
Moët & Chandon Brut Rosé
Ruinart Brut Rosé
Dom Perignon Brut Rosé

SPUMANTI SPARKLING WINES

Prosecco Villa Sandi
Trento Brut Perlé – Ferrari
Trento Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 1997 – Ferrari
Franciacorta Cuvée – Bellavista
Franciacorta Riserva Vittorio Moretti 2001 – Bellavista
Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 2001 – Ca' del Bosco

VINI WINES

BIANCHI

Bicc./glass Bott./Bottle

Terre di Franciacorta Bianco – Ca' del Bosco (Lombardia)
Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli – L. Felluga (Friuli)
Vermentino di Gallura – Masone Mannu (Sardegna)
Valcanzerja – Gulfi (Sicilia)
Riesling – Dr. Loosen (Germany)
Chablis – Drouhin (France)

ROSE'

1/2 Bott./Bottle

Isola dei Nuraghi – Rena Rosa – Masone Mannu (Sardegna)

Bicc./glass Bott./Bottle

Alto Adige – Lagrein Rosé – Lageder (Alto Adige)

ROSSI

Bicc./glass Bott./Bottle

Barolo – Massolino (Piemonte)
Terre di Franciacorta Rosso – Ca' del Bosco (Lombardia)
Chianti Classico – Villa Cafaggio (Toscana)
Sicilia Merlot – Planeta (Sicilia)
Montepulciano d'Abruzzo Inferi – Marramiero (Abruzzo)
Nero Maccarj – Nero d'Avola – Gulfi (Sicilia)

I gentili Ospiti possono richiedere la lista vini del Ristornate
per qualsiasi richiesta particolare.

For any special request, the restaurant wine list is at your disposal.

PORTO SHERRIES

Tio Pepe
Niepoort LBV
Graham Vintage 97

COGNAC

2cl

4cl

Hennessy Fine Cognac
Hennessy Private Reserve
Hennessy XO
Hennessy Paradise
Hennessy Richard
Hennessy Ellipse
Remy Martin V.S.O.P.
Remy Martin XO
Remy Martin Extra
Remy Martin Louis XIII
Hine Antique
Hine Family Reserve

ARMAGNAC

Bas Armagnac Château de Laubade
Bas Armagnac Laberdolive

CALVADOS

Château de Breuil Millesimé

GRAPPE / DISTILLATI

Arneis Castello di Barbaresco
Maschio Barrique
Prime Uve Nere
Williams – pera
Zwetschgen – prugna
Himbeer – lampone
Sassicaia Poli
Ribolla Nonino
Schioppettino Nonino
Picolit Nonino
Francoli del Gattinara
Francoli Gattinara Barrique

DEL BORGO REALE

Birra ambrata caratterizzata da un'abbondante luppolatura.

Consigliata per pasteggiare.

Amber beer with bitter taste. Suggested for any occasion.

DEL BORGO DUCHESSA

Fruttata con banana, ananas, frutti tropicali con un leggero e piacevole pepato.

Consigliata come aperitivo ed antipasti di pesce.

Fruity taste with banana, pineapple and exotic fruit flavour with a slight pepper note.

Suggested as an aperitif or with fish appetizers.

TRAPPE TRIPEL

Birra ambrata dal profumo speziato allo spesso tempo dolce e amara.

Si consiglia con grigliate miste, carni grasse, ma anche con un tiramisù.

Amber beer with spicy note and sweet and bitter flavour.

Suggested with grilled meat, fat meat and tiramisu.

DEUS

Birra a base di orzo ottenuta con due tipi di fermentazioni.

Barley beer made by double fermentation.

SCHNEIDER WEISSE

Birra delicata floreale dal sapore del cereale e del luppolo.

Si consiglia con selvaggina e formaggi stagionati

Soft floral beer with cereal taste. Suggested with wild game and cheese.

BIRRE BEERS

33 cl.

Tourtel (Non alcoholic)
Nastro Azzurro (Italy)
Heineken (Holland)
Bud (USA)
Corona (Mexico)
Rothaus Pils (Germany)

SUCCHI DI FRUTTA E SPREMUTE FRUIT JUICES

Succhi di frutta – Fruit juices
Spremute fresche – Freshly squeezed juices

ACQUE MINERALI MINERAL WATER

25 cl Panna – acqua naturale – still water
25 cl San Pellegrino – acqua frizzante – sparkling water
37,5 cl Filette naturale – still water
37.5 cl Filette delicatamente frizzante – delicately sparkling water

BIBITE SOFT DRINKS

Coca Cola / Coca Light / Coca Zero
Aranciata dolce
Aranciata amara
Sprite
Acqua tonica / tonic water
Bitter lemon
Ginger ale
Red bull

Per la prenotazione dei tavoli, Vi preghiamo di contattare “Il Salotto”

Tel: +39 02 6230 2081

Fax: +39 02 6595 838

e-mail: ilsalotto@hotelprincipedisavoia.com

Please feel free to reserve a table at the bar

Phone: +39 02 6230 2081

Fax: +39 02 6595 838

e-mail: ilsalotto@hotelprincipedisavoia.com

NON SMOKING AREA

I gentili clienti sono cortesemente pregati di ridurre
il volume della suoneria del proprio cellulare.

Grazie

*Guests are kindly requested to reduce
the volume of their mobile phone.*

Thank You

I prezzi si intendono in Euro

Prices are expressed in Euro