

**LO CHEF DELLA PORTA... ACANTO**

CUCINA MILANESE E SAPORI ESOTICI

Attraverso una grande vetrata gli ospiti godono della vista del giardino. Un secondo pannello di vetro posizionato davanti alla cucina svela i segreti dello chef Fabrizio Cadei (una stella Michelin al ristorante dell'Hotel Eden di Roma). È il nuovissimo ristorante Acanto dell'Hotel **Principe di Savoia** di Milano. Un ambiente contemporaneo in cui ai tavoli vengono serviti piatti della tradizione culinaria lombarda. I risotti la fanno da padrone, ma non mancano sfiziose portate a base di pesce, come il rombo al forno con cuori di carciofi e olive taggiasche, e sapori di ispirazione esotica come il tempura di gamberoni e anelli di calamari con asparagi e zucchine, o il filetto di angus con purea di melanzane e salsa

al timo. I piatti sono accompagnati da vini nazionali come il Collio Chardonnay della cantina Marco Felluga o il Chianti Classico di Villa Cafaggio, e da vini esteri come i Bordeaux. La cena costa circa 70 euro escluso il vino. Acanto, tel. 02.62302026.

