

PRINCIPE Bar

Il Principe Bar propone una
raffinata ed esclusiva selezione di cocktails

*Principe Bar offers a refined
and exclusive selection of cocktails*

PRINCIPE BAR COCKTAILS

EL MILANES

Rye whisky, sherry, sake, zafferano, burro, scalogno

Rye whisky, sherry, sake, saffron, butter, shallot

Un drink ispirato al celebre piatto milanese, il risotto allo zafferano, ma in forma liquida. Il sake sostituisce il riso, lo sherry evoca le note vinose, il bitter allo scalogno richiama il soffritto di partenza, mentre burro e zafferano rappresentano gli ingredienti distintivi del piatto. Il Rye whiskey aggiunge corpo e armonizza il tutto, in un tributo alla struttura classica del Manhattan.

A drink inspired by the famous Milanese dish, saffron risotto, but in liquid form. Sake replaces the rice, sherry evokes wine notes, shallot bitter recalls the initial sauté, while butter and saffron represent the dish's distinctive ingredients. Rye whiskey adds body and harmonizes everything, paying tribute to the classic structure of the Manhattan.

30

DON HONEY

Don Julio 1942, miele, zenzero, cioccolato bitter, Garnish: nido d'ape

Don Julio 1942, honey, ginger, chocolate bitters

Garnish: honeycomb

Un drink distintivo, dove la tequila è la vera protagonista. Al gusto si aprono aromi di cioccolato fondente, vaniglia e cannella, arricchiti da accenti fruttati di pera e mela, con sfumature di miele e caramello.

A distinctive drink in which tequila is the true protagonist. It reveals flavours of dark chocolate, vanilla and cinnamon, enriched by fruity notes of pear and apple, with undertones of honey and caramel.

SIGNATURES COCKTAILS

APRICOT BLOSSOM

22

Albicocca, Ketel One vodka, acqua ai fiori di arancio, limone, soda alla vanilla

Garnish: albicocca disidratata

Apricot, Ketel One vodka, orange blossom water, lemon, vanilla soda

Garnish: dried apricot

Un drink leggero e profumato, equilibrato tra la dolcezza e l'acidità dell'albicocca, arricchito con un tocco di vaniglia.

A light and fragrant drink, balanced between the sweetness and acidity of apricot, enriched with a touch of vanilla.

CHERRY DERBY

22

Bulleit bourbon whiskey, sciroppo d'acero, ciliegia, menta

Garnish: menta

Bulleit bourbon whiskey, maple syrup, cherry, mint

Garnish: mint

Un drink fresco e rinfrescante, un'alternativa al mojito che unisce la freschezza della menta e il dolce della ciliegia.

A fresh and refreshing drink, an alternative to the mojito that combines the freshness of mint with the sweetness of cherry.

YUZU BREEZE

22

Casamigos Blanco tequila, yuzu, cordiale al lime, lime, aria salata

Casamigos Blanco tequila, yuzu, cordial lime, lime, salty air

Una reinterpretazione dell'iconico margarita, arricchito con lo yuzu e aria salata che sostituisce il tradizionale sale sul bordo del bicchiere

A reinterpretation of the iconic margarita, enriched with yuzu and a salty air that replaces the traditional salt on the rim of the glass.

SIMPLY MANGO

22

Zacapa 23 rum, mango, zenzero, lime, foam al mango

Zacapa 23 rum, mango, ginger, lime, mango foam

Un drink cremoso, dolce e speziato, dove il mango e lo zenzero accompagnano il rum protagonista

A creamy, sweet, and spicy drink where mango and ginger accompany the rum that is the main protagonist.

SIGNATURES COCKTAILS

RED BERRIES ISLAND 22

Johnnie Walker Black Label whisky, kombucha ai frutti rossi, granatina

Garnish: chips di frutta essicata

Johnnie Walker Black Label whisky, red fruits kombucha, grenadine

Garnish: dried fruit chips

Highball con un tocco di acidità dato dalla kombucha, arricchito da frutti rossi e sentori di affumicatura

Highball with a touch of acidity from the kombucha, enriched with red berries and hints of smokiness.

DANDELION NEGRONI 22

Tanqueray Ten gin, Campari bitter, Mancino vermouth ai semi di zucca tostati, tarassaco - Garnish: tarassaco

Tanqueray Ten gin, Campari bitter, Mancino toasted pumpkin seed vermouth, dandelion - Garnish: dandelion

Una reinterpretazione del Negroni con l'aggiunta di tarassaco, l'ingrediente principale che conferisce una nota amara distintiva al cocktail.

A reinterpretation of the Negroni with the addition of dandelion, the main ingredient that gives a distinctive bitter note to the cocktail.

BASIL SOUR 22

Tanqueray Ten gin, Paragon White Penja Pepper cordiale, bergamotto, pompelmo bianco, lime, basilico

Tanqueray Ten gin, Paragon White Penja Pepper cordial, bergamot, white grapefruit, lime, basil

Un drink speziato e acidulo, arricchito dal basilico che dona una nota rinfrescante

A spicy and tangy drink, enriched by basil which adds a refreshing note.

WATERMELON PUNCH 22

Camus VSOP, Calvados, anguria, Pedro Ximenez sherry, bitter al caffè
Garnish: fettina di cetriolo

Camus VSOP, Calvados, watermelon, Pedro Ximenez sherry, coffee bitters

Garnish: cucumber slic

La nota fresca dell'anguria, accompagnata da una leggero sentore di caffè, rendono questo drink molto delicato e leggermente dolce

The fresh note of watermelon, accompanied by a subtle hint of coffee, makes this drink very delicate and slightly sweet.

CLASSICS

BIJOU	22
Tanqueray N° Ten gin, Chartreuse verde, Vermouth rosso <i>Tanqueray N° Ten gin, green Chartreuse, red vermouth</i>	
BUCK AND BRECK	22
Zuccherò, gocce di assenzio, Champagne brut, Camus VSOP cognac <i>Sugar, absinthe drops, brut Champagne, Camus VSOP cognac</i>	
CORPSE REVIVAL N2	22
Tanqueray N° Ten gin, Lillet Blanc, dry curaçao, limone, gocce di assenzio <i>Tanqueray N° Ten gin, Lillet Blanc, dry curaçao, lemon, absinthe drops</i>	
KNICKERBOCKER	22
Abuelo 12y rum, dry curaçao, lampone, lime <i>Abuelo 12y rum, dry curaçao, raspberry, lime</i> Garnish: menta, lampone <i>Garnish: mint, raspberry</i>	
MARTINEZ	22
Tanqueray N° Ten gin, Vermouth rosso, Maraschino, Bitters <i>Tanqueray N° Ten gin, red vermouth, maraschino, bitters</i>	
MORNING GLORY FIZZ	22
Johnnie Walker Black Label whisky, limone & lime, zucchero, assenzio, albume, soda <i>Johnnie Walker Black Label whisky, lemon & lime, sugar, absinthe, egg white, soda water</i>	
RUM DAISY	22
Abuelo 7y Rum, limone, zucchero, cordiale alle arance, soda <i>Abuelo 7y Rum, lemon, sugar, orange cordial, soda</i> Garnish: zest arancia <i>Garnish: orange twist</i>	
SAZERAC	22
Rittenhouse Rye whiskey, Camus VSOP, Angostura bitter, Peychaud's bitter, zucchero <i>Ritthenhouse Rye whiskey, Camus VSOP, Angostura bitters, Peychaud's bitters, sugar</i>	

CLASSICS

BAMBOO	22
Sherry fino, Noilly Prat vermouth dry, orange bitter	
<i>Sherry fino, Noilly Prat vermouth dry, orange bitter</i>	
CANCHANCHARA	22
Abuelo 7y rum, lime, miele	
<i>Abuelo 7y rum, lime, honey</i>	
JAPANESE COCKTAIL	22
Camus VSOP cognac, orzata, bokers bitter, angostura	
<i>Camus VSOP cognac, orgeat, bokers bitter, angostura</i>	
PRINCE OF WALES COCKTAIL	22
Rittenhouse Rye whiskey, maraschino, ananas, angostura, top Champagne	
<i>Rittenhouse Rye whiskey, maraschino, pineapple, angostura, top Champagne</i>	
PALOMA	22
Casamigos Blanco tequila, lime, soda al pompelmo	
<i>Casamigos Blanco tequila, lime, grapefruit soda</i>	

ALCOOL FREE COCKTAILS

GARDEN GIMLET	22
JNPR n°2, cordiale al lime, lime	
<i>JNPR n°2, lime cordial, lime</i>	
THE FLORODORA GIRL	22
Tanqueray 0.0, lampone, lime, ginger ale	
<i>Tanqueray 0.0, raspberry, lime, ginger ale</i>	
TANQUERAY 0.0 TONIC	22
Tanqueray 0.0, acqua tonica	
<i>Tanqueray 0.0, tonic water</i>	
VIRGIN NEGRONI	22
BTTR, JNPR n°1, VRMT	
<i>BTTR, JNPR n° 1, VRMT</i>	

LE NOSTRE TAPAS / *Our Tapas*

Polpette di polpo <i>Octopus meatballs</i>	24
Crab cake, insalatina croccante <i>Crab cake, crispy salad</i>	22
Crocchette di baccalà, mozzarella, maionese alla paprika <i>Codfish croquettes, mozzarella, paprika mayonnaise</i>	16
Mondeghili milanesi <i>Milanese mondeghili</i>	16
Patanegra con pane tostato <i>Patanegra with toasted bread</i>	30
Selezione di salumi e formaggi <i>Selection of cold cuts and cheeses</i>	28
Trilogia di Calvisius <i>Calvisius Trilogy</i>	160
Beluga Calvisius <i>Beluga Calvisius</i>	400

MAIN COURSE

Tagliolini pomodoro fresco, stracciatella e tartare di tonno <i>Tagliolini with fresh tomato, stracciatella and tuna tartare</i>	40
Lobster salad <i>Lobster salad</i>	65
Steak sandwich di wagyu, mayonnaise alla senape con patatine fritte <i>Wagyu steak sandwich, mustard mayonnaise with fries</i>	60
Tris di mini burger con avocado, blue cheese, cipolla caramellata e patatine fritte <i>Mini burger trio with avocado, blue cheese, caramelised onion and fries</i>	35
Tartare di Fassona tradizionale con salsa al Parmigiano Reggiano e nocciole <i>Traditional Fassona tartare with Parmigiano Reggiano and hazelnut sauce</i>	34
Tartare di gamberi rossi con stracciatella e crostini di pane <i>Red prawns tartare with stracciatella and croutons</i>	48

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.

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 have 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.

SPUMANTI ITALIANI / *Italian Sparkling Wines*

	bicc./glass	bott./btl
Franciacorta Grande Cuvée Alma Rosé Bellavista (Chardonnay, Pinot Nero)	18	105
Franciacorta Cuvée Prestige Brut 46a edizione Ca' del Bosco (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Blanc)	18	90
Annamaria Clementi Cuvée Brut 2014 Ca' del Bosco (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)		400
Franciacorta Cabochon Rosé Brut Fserie N.06 Monterossa (Chardonnay, Pinot Nero)		210
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Brut 2009 Ferrari Flli Lunelli (Chardonnay)		360
Valentino Brut Zero 2009 Rocche dei Manzoni (Chardonnay)		125
Franciacorta Salvadek Extra Brut 2016 Monterossa (Chardonnay, Pinot Bianco)		235

CHAMPAGNES

CUVÉE SANS ANNÉE

	bicc./glass	bott./btl
Armand de Brignac Brut Gold Velvet La Marne (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier)		900
Grande Cuvée Brut 170ème édition Krug Reims (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier)		660
Cuvée Blanc de Blancs Nature Laurent-Perrier (Chardonnay) Tours-sur-Marne		235
Cuvée Blanc de Blancs Brut Perrier-Jouët (Chardonnay) Epernay		295
'R' de Ruinart Ruinart (Chardonnay, Pinot Nero) Reims	32	190
Grand Cuvée Brut Saint-Pétersbourg Veuve Clicquot (Pinot Nero, Meunier, Chardonnay) Reims	24	145
Ruinart Blanc De Blancs Magnum (Chardonnay) Reims		600

CUVÉE & VINTAGE CHAMPAGNES

	bicc./glass	bott./btl
Billecart-Salmon Vintage Brut 2009 Billecart-Salmon (Pinot Noir, Chardonnay) Ay		255

CHAMPAGNES

	bicc./glass	bott./btl
La Grande Année Brut 2014 Bollinger (Pinot Nero, Chardonnay) Ay		460
Dom Pérignon Vintage 2013 (Chardonnay, Pinot Nero) Epernay		545
Clos du Mesnil Blanc de Blancs Grand Cru Brut 2006 Krug (Chardonnay) Reims		3 550
LP Cuvée Brut 2012 Laurent-Perrier (Chardonnay, Pinot Nero) Tours-sur-Marne		195
Cristal Brut 2014 Louis Roederer (Pinot Nero, Chardonnay) Reims		800
Belle Epoque 2014 Perrier-Jouët (Chardonnay, Pinot Nero, Meunier) Epernay		580
La Grande Dame Brut 2015 Veuve Clicquot (Pinot Nero, Chardonnay) Reims	75	475

CHAMPAGNES

ROSÈ CHAMPAGNES

	bicc./glass	bott./btl
Première Cuvée Brut Rosé Bruno Paillard (Pinot Nero, Chardonnay) Reims		198
Dom Pérignon Rosè Vintage 2008 (Pinot Nero) Epernay		1 100
Cuvée Brut Rosé Laurent-Perrier (Pinot Nero, Chardonnay) Tours-sur-Marne	40	235
Cristal Brut Rosé 2014 Louis Roederer (Pinot Nero, Chardonnay) Reims		1 700
Moët Grand Vintage Rosé 2013 Moët & Chandon (Chardonnay, Pinot Nero, Meunier) Epernay		220
Cuvée Brut Rosé Ruinart (Pinot Nero, Chardonnay) Reims		275
Comtes de Champagne Brut Rosé 2006 Taittinger (Pinot Nero, Chardonnay, Vin de Coteau) Reims		840
Cuvée Brut Rosé Saint-Petersbourg Veuve Clicquot (Pinot Nero, Chardonnay, Meunier) Reims	27	165

VINI BIANCHI / *White Wines*

	bicc./glass	bott./btl
Lugana Camaiol Piemonte, Italia	18	78
Gruner Veltliner Praepositus 2021 Abbazia Novacella Alto Adige, Italia		65
Conte della Vipera (Sauvignon-Chardonnay) 2022 Castello della Sala Umbria, Italia	22	100
La Botte di Gianni (Trebiano d'Abruzzo) 2017 Masciarelli Abruzzo, Italia		170
Vermentino di Gallura Sup. Fiore del Sasso 2021 La Contralta Sardegna, Italia		60
Meursault 1er Cru 2020 Konrad (Chardonnay) Borgogna, Francia		460

VINI ROSÉ / *Rosé Wines*

	bicc./glass	bott./btl
Eternelle Favorite 2021 Château de Saint-Martin (Tibouren, Carignan, Grenache)	15	70

VINI ROSSI / *Red Wines*

	bicc./glass	bott./btl
Barbaresco Rio Sordo (Nebbiolo) 2013 Produttori di Barbaresco Piemonte, Italia		175
Barolo (Nebbiolo) 2019 Massolino Piemonte, Italia	20	95
Pigeno (Pinot Nero) 2020 Stroblhof Alto Adige, Italia	16	80
▼ La Poja (Corvina Veronese) 2018 Allegrini Veneto, Italia	45	270
Brunello di Montalcino Ugolforte 2018 Tenuta San Giorgio (Sangiovese Grosso) Toscana, Italia	22	120
Masseto (Merlot) 2016 Toscana, Italia		3 000
Es (Primitivo di Manduria) 2021 Fino Gianfranco Puglia, Italia		170
Archineri (Nerello Mascalese) 2018 Pietradolce Sicilia, Italia		105
La Tâche (Pinot Nero) 2018 Domaine De la Romanèe Conti Borgogna, Francia		6 500

Se desiderasse sapere di più sulla nostra lista vini completa, non esiti a chiedere assistenza.
If you are interested in consulting our full wine list, please do not hesitate to ask our team.



Nel servirvi i nostri vini più importanti al calice, vi mostreremo l'utilizzo del Sistema Coravin, che si avvale di una tecnologia che consente di versare il vino mantenendo il tappo all'interno della bottiglia. I vini di queste categorie si identificano nella nostra carta con il seguente simbolo:
While serving you our most important wines by the glass, we will show you the use of Coravin System, which uses a technology that allows you to pour the wine keeping the cap inside the bottle.
The wines of these categories are identified in our wine list with the following symbol:

GIN

	bicc./glass (50 ml)	bott./btl
Bareksten Botanical	22	
London N°1	22	
Hendrick's	22	
Monkey 47	28	
Plymouth Gin	22	
Plymouth Navy strength	25	
Portobello Road	22	
Roku	22	
Sipsmith London dry	22	
Sipsmith VJOP	25	
Tanqueray London dry	22	
Tanqueray N° Ten	22	

VODKA

	bicc./glass (50 ml)	bott./btl
Beluga Gold Line	55	800
Beluga Transatlantic	25	300
Belvedere	22	
Ketel One	22	
Tito's	22	
VKA - organic	22	

RUM

	bicc./glass (25 ml)	bicc./glass (50 ml)	bott./btl
Abuelo 12Y		23	
Abuelo 7Y		22	
Eminente Reserva 7Y		24	
Guyana Diamond			
Port Mourant Cask Strength	23	45	
Havana Club Maximo	175	350	
Hampden Estate 8Y		28	
Hampden Estate Overproof		30	
Millonario XO	23	45	
Origini Panama 11Y	20	40	
Origini Trinidad 14Y	25	50	
Origini Navy		22	
Origini Jamaica	27	55	
Zacapa XO	30	60	750
Zacapa 23		25	300

AGRICOLE RUM

	bicc./glass (50 ml)
Clairin Vaval	24
Clairin Sajous	24
Clairin Casimir	24
Rhum Rhum	25
Savanna Lontan 57	24

PORTO

	bicc./glass
Burmester Tawny 40Y	75

CALVADOS

	bicc./glass (50 ml)
Château du Breuil Millesimé	55
Père Magloire Pays d'Auge	20

COGNAC

	bicc./glass (25 ml)	bicc./glass (50 ml)	bott./btl
Camus VSOP		25	
Rémy Martin VSOP		22	
Rémy Martin XO Excellence	35	70	850
Rémy Martin Louis XIII	250	500	6300
Hennessy XO	43	85	900
Hennessy Paradis	150	300	3500
Hennessy Richard	325	650	8000

ARMAGNAC

	bicc./glass (25 ml)	bicc./glass (50 ml)
Bas Armagnac		
Château de Laubade VSOP		30
Bas Armagnac		
Darroze Château de Gaube 1962	100	200
Bas Armagnac		
Darroze Domaine de Bel air 1968	68	135
Bas Armagnac		
Château de Laubade 1993/2013 20Y	25	50

GRAPPA

	bicc./glass
Amarone Allegrini	20
Barbera Berta	35

MEZCAL & TEQUILA

	bicc./glass (25 ml)	bicc./glass (50 ml)	bott./btl
Bruxo No.1		22	
Calle 23 Blanco		22	
Casamigos Reposado		30	
Casamigos Anejo		34	
Casamigos Blanco		28	300
Casamigos Mezcal		35	
Clase Azul Reposado	50	100	1000
Clase Azul Plata	33	65	700
Fortaleza Blanco		30	
Fortaleza Reposado		35	
Volcan de Mi Tierra Reposado		26	
Vida Mezcal		22	
Don Julio anejo		34	
Don Julio reposado		30	
Don Julio blanco		28	
Don Julio 1942	50	100	1000

WHISKY

SCOTCH SINGLE MALT

	bicc./glass (25 ml)	bicc./glass (50 ml)	bott./btl
Ardberg 5Y		30	
Arberg 10Y		28	
Balvenie 12Y		32	
Bowmore 15Y	35	70	
Caol Ila 12Y		25	
Caol Ila 15Y	35	70	
Dalmore King Alexander III	60	120	
Elements of Islay Sherry Cask		35	
Glenmorangie Signet	50	100	
Glenturret 25Y	200	400	5000
Laphroaig 10Y		22	
Lagavulin 16Y		38	
Macallan 12Y		35	
Macallan 15Y	38	75	
Macallan 18Y	65	100	
Mortlach 15Y	38	75	
Talisker 10Y		22	

WHISKY

SCOTCH BLEND

	bicc./glass (25 ml)	bicc./glass (50 ml)	bott./btl
Johnnie Walker Black Label		22	
Johnnie Walker Blue Label	43	85	1500

IRISH

Bushmills 10Y		22	
---------------	--	----	--

JAPANESE

Hibiki Suntory	25	50	
Nikka From The Barrel		25	
Nikka Miyagikyo		40	
Suntory Royal		40	
Yamazaki 12Y	50	100	
Yoichi Discovery Non Peated	45	90	
Yoichi Single Malt Whisky		36	

BOURBON / U.S.A.

Bulleit Bourbon		22	
Maker's Mark		22	
Michter's Bourbon		30	
Kentucky Owl Batch 8Y		130	
Woodford		22	

RYE

Bulleit Rye		22	
Michter's Rye		30	
Rittenhouse		22	
WhistlePig 12Y		40	
WhistlePig 15Y		60	

LIQUORI & AMARI

	bicc./glass (50 ml)	bott./btl
Amaretto	18	
Fernet Branca	18	
Jefferson	18	
Amaro Lucano	18	

BEERS

	bott./btl
Nastro Azzurro	13
Tourtel (alcohol free)	12

MINERAL WATER

	bott./btl
Surgiva 75cl	10
Filette 37,5cl	7,5

Principe Bar
Tel. + 39 02 6230 5065
Email: bar.hps@dorchestercollection.com

Il Principe Bar è aperto tutti i giorni
dalle ore 18.00 all'1.30

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

Principe Bar
Phone: + 39 02 6230 5065
E-mail: bar.hps@dorchestercollection.com

Principe Bar is open every day
From 6.00 pm to 1.30 pm

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



Instagram: [@PrincipeSavoia](https://www.instagram.com/PrincipeSavoia)



Facebook: [PrincipeDiSavoia](https://www.facebook.com/PrincipeDiSavoia)



X: [@PrincipeSavoia](https://www.x.com/PrincipeSavoia)

#OnlyatthePrincipe

#DCMoments