

# Don Carlos

ristorantedoncarlos.it

Preghiamo gentilmente di attivare la “vibrazione” del vostro telefonino escludendo la suoneria

We kindly require to turn mobile phone in “Vibration” mode

**Per qualsiasi allergia o dieta specifica, è sua completa disposizione il registro degli allergeni (Regolamento UE 1169/2011).**  
For any food allergies or specific dietary requirements, at your disposal our allergenic register (European Regulation No 1169 / 2011)

**Le materie prime da noi utilizzate, e da noi lavorate, vengono sottoposte ad abbattimento di temperatura- 20°C**  
Our products are subjected to rapid reduction in temperature at -20°C

\*Surgelato / Frozen

Coperto € 5.00 - Cover charge € 5.00

## Antipasti — Appetizers

Flan di zucca bruciato,  
blue del Moncenisio, selezione “Guffanti”, mostarda di uva e chips di amaretti  
*Burnt pumpkin flan, “Guffanti” cheese selection blue de Moncenisio,  
grape mustard and amaretti biscuit chips*  
€ 26.00

Battuta di fassona piemontese  
sfoglia di pane, uovo perfetto e polvere di capperi  
*Fassona beef tartare, puff pastry, perfect egg, capers powder*  
€ 28.00

Insalatina composta di polpo\*, capesante\* e gamberi\* con  
crema di broccoli, finocchi e olive  
*Octopus\*, scallops\* and shrimps\* with broccoli cream,  
fennels and olives*  
€ 34.00

Petto d’anatra cotto a bassa temperatura,  
il suo fegato al burro di cacao, chutney di pere allo zenzero,  
petali di cipolle rosse e pan brioche  
*Low temperature cooked duck breast and liver with chocolate butter,  
ginger pears chutney, red onions and pan brioche*  
€ 34.00

# I piatti della tradizione Milanese

## Tradition and soul of Milano through our cuisine

Risotto alla Milanese

*Milanese saffron risotto*

€ 32.00

Cotoletta alla Milanese con patate al forno, rucola e pomodorini

*Milanese veal chop with baked potatoes, rocket salad and cherry tomatoes*

€ 42.00

Ossobuco alla milanese con polenta di Storo

*Milanese braised veal with Storo Polenta*

€ 34.00

## Riso & Pasta - Rice & Pasta

Carbonera:

il nostro spaghettoni al carbone,  
guanciale di Amatrice e pecorino romano DOP

*Homemade coal spaghetti pasta, Amatrice bacon and pecorino romano cheese DOP*

€ 30.00

Gnocchetti di zucca,

ragù di coniglio, funghi e castagne

*Pumpkin dumplings, rabbit ragout, mushrooms and chestnuts*

€ 28.00

Le nostre fettuccine all'uovo,

crema di ceci, lime e scampi\* in purezza

*Homemade egg fettuccine pasta, chickpeas cream, lime and fresh scampi\**

€ 29.00

Riso Vialone Nano ai porcini e Castelmagno

*Vialone Nano rice with porcini mushrooms*

€ 30.00

## Pesce & Carne - Fish & Meat

Calamari\* arrostiti, pomodorini confit, pancetta affumicata e funghi porcini

*Roasted squids\*, confit tomatoes, smoked bacon and*

*porcini mushrooms*

€ 32.00

Tonno rosso marinato alla soia,

carpaccio di pere, crudo di zucchine e balsamico di Modena

*Soy marinated red tuna fish, pears carpaccio, raw zucchini and*

*Modena balsamic vinegar*

€ 40.00

Carré di agnello in crosta di pistacchi di Bronte

con carciofi alla romana

*Lamb carré in Bronte pistachio crust with artichokes*

€ 38.00

Filetto di vitello lardellato, pastinaca e crauto alla senape

*Larded veal fillet with parsnip and mustard sauerkraut*

€ 38.00

## Le nostre golosità - Our specialities

Bavarese al pistacchio, cuore cremoso al cioccolato, streusel alla mandorla e crema inglese

*Bavarian pistachio cream, chocolate heart, almond streusel and vanilla cream*

€ 12.00

Sacher Torte innovativa, gelèe di lampone e mousse al guanaja 70% con il suo gelato

*Innovative Sacher Torte, raspberry gelèe and guanaja mousse 70% with its ice cream*

€ 12.00

Mousse allo yogurt e limone, biscotto joconde, insalatina di fragole e perle al balsamico

*Yogurt and lemon mousse, biscuit joconde, strawberry salad and balsamic vinegar pearls*

€ 12.00

Barbajada creativa: mousse al cioccolato, panna cotta al caffè, crema alla vaniglia e brutti ma buoni

*Creative Barbajada: chocolate mousse, coffee cream pudding, vanilla cream and Brutti ma Buoni biscuits*

€ 12.00

**I gelati e i sorbetti\***

*Ice creams and sorbets\**

€ 10.00

**Frutta fresca di stagione**

*Seasonal fresh fruit*

€ 10.00

# Don Carlos

[ristorantedoncarlos.it](http://ristorantedoncarlos.it)

Il Don Carlos rende omaggio al maestro Giuseppe Verdi che soggiornò al Grand Hotel et de Milan per oltre vent'anni.

Cucina italiana mediterranea, a lume di candela,  
in una cornice intima e raffinata, ricreata da quadri,  
bozzetti e scenografie provenienti dal museo del Teatro alla Scala.

*The Don Carlos pays tribute to the Maestro Giuseppe Verdi,  
who stayed at the Grand Hotel et de Milan for more than twenty years.  
Italian Mediterranean cuisine under the candle light in an intimate and refined setting,  
re-created by paintings, sketches and scene-paintings from Teatro Alla Scala's museum.*

## Don Carlos Restaurant

via Manzoni, 29 - 20121 Milano

+39 02723141

+39 0272314640

[doncarlos@grandhoteletdemilan.it](mailto:doncarlos@grandhoteletdemilan.it)