

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

Мы просим перевести мобильный телефон в режим "Вибрации".

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)

В соответствии с Регламентом ЕС 1169/2011, в случаи любой аллергии или специальной диеты, пожалуйста сообщите Менеджеру ресторана

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

Свежие продукты, которые мы используем, подвергаются быстрому снижению температуры до -20°C.

*Surgelato / Frozen / Замороженные

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*

€ 28.00

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

€ 32.00

La catalana secondo noi: gambero rosso di Mazara,
burrata, pomodorini confit, melograno, estratto di sedano e mela verde

*Our Catalana: Red Mazara shrimps, burrata cheese, confit tomatoes,
pomegranate, celery and green apple sauce*

€ 42.00

Petto d’anatra cotto a bassa temperatura,
al burro di cacao, chutney di pere allo zenzero, petali di cipolle rosse e pan brioche

*Low temperature cooked duck breast with chocolate butter,
ginger pears chutney, red onions and pan brioche*

€ 42.00

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, enoki, shitake e castagne

Pumpkin dumplings, rabbit ragout, enoki, shitake and chestnuts

€ 32.00

Le nostre fettuccine all'uovo,

crema di ceci, lime e scampi in purezza

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

€ 32.00

Riso Vialone Nano ai porcini,

mirtilli, Castelmagno e cioccolato Guanaja

Vialone Nano rice with porcini mushrooms, blueberries,

Castelmagno cheese and Guanaja chocolate

€ 34.00

I piatti della tradizione Milanese
Tradition and soul of Milano through our cuisine

Risotto alla milanese mantecato al midollo

Saffron risotto creamed with veal marrow

€ 38.00

Cotoletta alla milanese con patate al forno, rucola e pomodorini

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

€ 46.00

Pesce & Carne - Fish & Meat

Black cod,
tartufo nero, vellutata di covolfiore e pak-choi
Black cod, black truffle, cauliflowers cream and pak-choi
€ 45.00

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
€ 48.00

Carré di agnello in crosta di pistacchi di Bronte,
purea di topinambur e fichi d'india
Lamb carré in Bronte pistachio crust, topinambur and prickly pear cream
€ 40.00

Wagyu:
Ribeye "cat.A5" saklsa yakiniku e verdure baby
A5 Best quality Wagyu beef, yakiniku sauce and baby vegetables
€ 75.00

Le nostre golosità - Our specialities

I dolci del nostro Pasticcere
Selection of sweets of our pastry Chef
€ 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

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