

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

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*
€ 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

Riso & Pasta - Rice & Pasta

Carbonera:

il nostro spaghettonone 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

€ 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,

mirtilli, Castelmagno e cioccolato Guanaja

Vialone Nano rice with porcini mushrooms, blueberries,

Castelmagno cheese and Guanaja chocolate

€ 30.00

Risotto alla milanese mantecato al midollo

Saffron risotto creamed with veal marrow

€ 32.00

Pesce & Carne - Fish & Meat

Cotoletta alla milanese con patate al forno, rucola e pomodorini
Milanese veal chop with baked potatoes, rocket salad and cherry tomatoes
€ 42.00

Black cod,
tartufo nero, vellutata di cavolfiore e pak-choi
Black cod, black truffle, cauliflowers cream and pak-choi
€ 40.00

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,
purea di topinambur e fichi d'india
Lamb carré in Bronte pistachio crust, topinambur and prickly pear cream
€ 38.00

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

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, gelée di lampone e mousse al guanaja 70% con il suo gelato

Innovative Sacher Torte, raspberry gelée 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, namelaka alla vaniglia e brutti ma buoni

Creative Barbajada: chocolate mousse, coffee cream pudding, vanilla namelaka 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

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