



## **SIGNATURE COCKTAILS**

€ 24

### **GRAND CAMPARI**

**Campari, Grand Marnier, pepe rosa pestato, succo di lime, sciroppo Winter Spice**

Campari, Grand Marnier, crushed pink pepper, lime juice, Winter Spice syrup

### **PERFECT STORM**

**Gin Hendrick's, Saint Germain, rose lemonade Fentimas, pepe di Sichuan**

Hendrick's Gin, Saint Germain, rose lemonade Fentimas, Sichuan pepper

### **SMOKY**

**Tequila Patron, Golden Falernum, lime, Angostura**

Reposado Tequila, Golden Falernum, lime, Angostura

### **THE LADY**

**Vodka Belvedere, succo di cranberry, succo di lime, sciroppo di rosa, prosecco**

Belvedere Vodka, cranberry juice, lime juice, rose syrup, prosecco

### **BASILISK'S TOUCH**

**Vodka GreyGoose, sciroppo di basilico, Cointreau, acqua tonica, succo di limone**

GreyGoose Vodka, basil syrup, Cointreau, tonic water, lemon juice

## **CLASSIC ROYAL**

€ 24

### **SPRITZ**

**Campari oppure Aperol, Paul Bara, soda e arancio**

Campari or Aperol, Paul Bara Champagne and slice of Orange

### **HUGO**

**Saint Germain, Champagne Paul Bara, soda e Menta**

Saint Germain, Paul Bara Champagne and fresh mint

---



## SIGNATURE COCKTAILS

€ 22

### MONTE BIANCO

**Gin , Saint Germain, vermouth dry**

Gin, Saint Germain, vermouth dry

### JERRY E TOMMY

**Vodka al peperoncino, Passoa, sciroppo di passion fruit,  
passion fruit fresco**

Chilli vodka, Passoa, passion fruit syrup, fresh passion fruit

### VIOLA LISBOA

**Porto ruby, sciroppo alla rosa, rose lemonade Fentimas,  
frutti di bosco freschi**

Porto Ruby, rose syrup, lemonade roses, Fentimas, fresh berries

### THYME IS NOW

**Vino bianco, Select infuso al timo, soda**

White wine, thyme infusion Select, soda

### MR BERGMAN

**Campari, vermouth rosso, liquore di bergamotto  
e olio essenziale di bergamotto**

Campari, red vermouth, bergamot liqueur and bergamot essential oil

## APERITIVI

€ 18

**Bitter Campari, Bitter Riserva Carlo Alberto, Campari Soda, Aperol,  
Pastis, Pernod, Ricard, Pimm's N°1, Cynar, Rabarbaro Zucca,  
Biancosarti, China Clementi Antico Elixir**

## PORTO | PORT (60 ml 14 - 20,5% abv.)

**Quinta Do Vesuvio 2008** € 25

**Graham's 20 Y.o. - Tawny** € 23

**Graham's 10 Y.o. - Tawny, Nieport Colheita 2000** € 20

**Sandeman Ruby, Sandeman White** € 15

**Tio Pepe** € 15

---



---

## CLASSIC & CRAFT COCKTAILS

€ 22

Ask our Gerry's Team for any Suggestions

## MOCKTAILS | ALCOHOL FREE

€ 18

### ROSE N. 5

**Scioppo alla rosa, scioppo al litchi, rose lemonade**

Rose syrup, lychee syrup, rose lemonade

### NEGRONI VIRGIN

**Chinotto, San Bitter, Crodino**

## DA CONDIVIDERE | TO SHARE

**Focaccia croccante, Crudo di Parma Riserva 24 mesi, stracciata di Bufala, Pomodorini semi dry e rucola.**

€ 15

Crunchy Focaccia, Parma ham, buffalo Mozzarella and dried tomatoes

**Focaccia croccante con Alici in sali bilanciati, scarola riccia e salsa ai Funghi**

€ 14

Crunchy Focaccia with anchovies, crispy salad and mushrooms sauce

**Focaccia croccante alla Caprese, salsa datterini, mozzarella di Bufala e pesto di Basilico**

€ 13

Crunchy Focaccia, datterini tomatoes sauce, buffalo mozzarella and pesto.

**Per qualsiasi allergia o dieta specifica, è a sua completa disposizione il registro degli allergeni (Regolamento UE 1169/2011) Le materie prime da noi utilizzate, e da noi lavorate, vengono sottoposte ad abbattimento di temperatura -20°C. \*Prodotto surgelato.**

For any food allergies or specific dietary requirements, at your disposal our allergenic register (European Regulation No 1169 / 2011) Our products are subjected to rapid reduction in temperature at -20°C.

\*Frozen product

---



## **VODKA** (40 ml - 40% alc.)

**Kauffman Soft , Belvedere, Grey Goose, Grey Goose La Poire, Beluga** € 25

**Russian Standard, Potocki, Stolichnaya Elite, Ketel One Citroen, Ketel One** € 22

**Absolut, Stolichnaya** € 22

## **GIN** (40 ml 40 - 47,3% Alc.)

**Hendrick's, Monkey 47, Gin Mare, Tanqueray Ten** € 25

**Rangpur, Bluecoat, Elephant Gin, Beefeater Borrough Reserve, Citadelle, Bombay Sapphire, Tanqueray, Portofino Engine, Roku Gin** € 22

## **TEQUILA** (40 ml 38 – 40% Alc.)

**Patton Reposado** € 25

**Patrón Silver, Espolon Blanco** € 22  
**Don Julio Blanco, Ocho Blanco**

## **RHUM** (40 ml 38 – 65% alc.)

**Diplomatico, Zacapa 23 Y.O.** € 25

**Plantation Xo Barbados, Mezan Extra Old Jamaica, Clairin Sajous, Clément Premiere Canne, Chamarele Gold** € 22

**Havana Club 7 Años, Gosling's Black Seal** € 22  
**Myer's, Havana Club 3 Años**

**Cachaça Capucana** € 22

---

## **BOLLICINE**

<b>PROSECCO VILLA SANDI BRUT</b>	<b>€ 50</b>
<b>FERRARI PERLÉ BRUT</b>	<b>€ 80</b>
<b>BELLAVISTA "ALMA" GRAN CUVÉE BRUT</b>	<b>€ 70</b>
<b>FRANCIACORTA ATER COLLIS SATEN</b>	<b>€ 70</b>
<b>BELLAVISTA CUVÉE BRUT ROSÉ</b>	<b>€ 120</b>

## **CHAMPAGNE**

<b>VICTOR CHARLOT INSTINCT PREMIER 50 – 50</b>	<b>€ 80</b>
<b>PAUL BARA BRUT RÉSERVE</b>	<b>€ 80</b>
<b>PAUL BARA BRUT ROSÉ</b>	<b>€ 90</b>
<b>RUINART BRUT</b>	<b>€ 130</b>
<b>DOM PÉRIGNON VINTAGE BRUT</b>	<b>€ 430</b>
<b>PAUL BARA BRUT RÉSERVE (37,5 cl)</b>	<b>€ 50</b>

---



## VINI BIANCHI | WHITE WINES

<b>ARNEIS IL SOMMO</b> Piemonte	<b>Fontanabianca</b>	<b>€ 45</b>
<b>CHARDONNAY</b> Alto Adige	<b>Lageder</b>	<b>€ 45</b>
<b>VINTAGE TUNINA 2017</b> Sauvignon, Chardonnay, Ribolla, Malvasia Friuli Venezia Giulia	<b>Jermann</b>	<b>€ 110</b>
<b>VERMENTINO DI GALLURA</b> Sardegna	<b>Capichera</b>	<b>€ 85</b>

## VINI ROSÈ | ROSÈ WINES

<b>NEGROAMARO</b> Puglia	<b>Masciullo</b>	<b>€ 45</b>
-----------------------------	------------------	-------------

---



## VINI ROSSI | RED WINES

<b>NEBBIOLO LA MOSSA 2017</b> Lombardia	<b>Triacca</b>	<b>€ 50</b>
<b>AMARONE "COSTASERA " 2015</b> Valpolicella - Veneto	<b>Masi</b>	<b>€ 100</b>
<b>PINOT NERO "RED ANGEL" 2020</b> Friuli Venezia Giulia	<b>Jermann</b>	<b>€ 75</b>
<b>CHIANTI CLASSICO 2019</b> Toscana	<b>Lamole</b>	<b>€ 60</b>

**A Vostra disposizione ogni giorno la selezione dei nostri vini al calice  
oppure la nostra carta dei Vini, direttamente dalla cantina  
del Ristorante Don Carlos.**

At your disposal every day the selection of our wines by the glass  
or our wine list, directly from the cellar of the Don Carlos Restaurant

---



## VERMOUTH

€ 15

**Punt e Mes, Antica Formula, Cocchi Classico, Noilly Prat,  
Lillet Blanc, Lillet Rouge, Riserva Carlo Alberto Bianco e Rosso**

## AMARI | BITTERS (40 ml 21 - 40% abv.)

€ 15

**Averna, Braulio, Fernet Branca, Unicum, Jefferson, Montenegro,  
Ramazzotti, Jagermeister, Lucano, China Martini L'amaro**

## LIQUORI ITALIANI

€ 15

### ITALIAN LIQUEURS (40 ml 24 - 40% abv.)

**Frangelico, Galliano, Strega, Di Saronno Originale,  
Mirto Raro, Italicus, Limoncello Villa Massa,  
Sangue Morlacco, Sambuca Molinari**

## LIQUORI ESTERI

€ 15

### IMPORTED LIQUEURS (40 ml 17 - 40% abv.)

**Cointreau, Grand Marnier, Bailey's, Kalhùà, Tia Maria,  
Southern Comfort, Drambuie, Benedictine,  
Saint Germain, Chartreuse**

## COGNAC (40 ml 40 - 40% abv.)

<b>Hennessy XO</b>	<b>€ 45</b>
<b>Remy Martin XO</b>	<b>€ 40</b>
<b>Camus XO</b>	<b>€ 40</b>
<b>Courvoisier XO</b>	<b>€ 30</b>
<b>Remy Martin Vsop</b>	<b>€ 22</b>
<b>Martell Vsop</b>	<b>€ 22</b>





## **AGED BLENDED SCOTCH RESERVE**

(40 ml 40% alc.)

**J. Walker Blue Label** € 40

**Chivas Regal 18 Y.O., J.Walker Black Label** € 30

**J. Walker Red Label, Chivas Regal 12 Y.o.** € 22

## **BOURBON & RYE WHISKEY**

(40 ml 40 - 50,5% alc.)

**Woodford Reserve, Maker's Mark, Old Overholt** € 25

**Elijah Craig 12 Y.O., Jack Daniel's** € 22

## **IRISH WHISKEY**

(40 ml - 40% Alc.)

**Old Bushmills, Tullamore Dew** € 22

---



## **ARMAGNAC** (40 ml 40 - 46% abv.)

<b>Bas Armagnac Dartigalongue Millesimè 1986</b>	<b>€ 30</b>
<b>Bas Armagnac Dartigalongue 1990</b>	<b>€ 30</b>
<b>Bas Armagnac Dartigalongue 2000, Duc De Maravat</b>	<b>€ 22</b>

## **CALVADOS** (40 ml 40 - 53,8% abv.)

<b>Calvados Père Magloire, Chateau De Breuil 13</b>	<b>€ 22</b>
---	-------------

## **BRANDY** (40 ml 36 - 42% abv.)

<b>Cardinal Mendoza, Gran Duca d'Alba, Lepanto</b>	<b>€ 22</b>
--	-------------

## **WHISKY | SINGLE MALT** (40 ml 40 - 50% alc.)

<b>Bunnahabain 26 Y.O. - 1989 Single Cask</b>	<b>€ 50</b>
---	-------------

<b>The Balvenie 21 Y.O. Port Wood</b>	<b>€ 45</b>
---------------------------------------	-------------

<b>Bowmore 17 Y.O., Macallan 18, Glenfiddich 18 Y.O</b>	<b>€ 40</b>
---	-------------

<b>Scapa The Orcadian, Balvenie 12 Y.O. , Bowmore Darkest 15 Y.O. , Lagavulin 16 Y.O. , Talisker 10 Y.O.</b>	<b>€ 27</b>
--	-------------

<b>Lagavulin 12 Y.O. Limited Edition 2017, Caol Ila 15 Y.o. Glenmorangie 18 Y.O., Highland Park 18 Y.O., Bowmore 12 Y.o., Aberfeldy 12 Y.o.</b>	<b>€ 25</b>
---	-------------

<b>Oban 14 Y.O. , Highland Park 12 Y.O. , Glenmorangie 10 Y.O., Glenkinchie 12 Y.O. Macallan 12 Y.O., Glenlivet 18 Y.O.</b>	<b>€ 22</b>
---	-------------

<b>Knockando 12 Y.O. ,Glenfiddich 12 Y.O, Laphroaig 10 Y.O.</b>	<b>€ 22</b>
---	-------------



**GRAPPE E ACQUAVITI** (40 ml 40-50% Alc.)

<b>Ué Centenario 14 Anni Nonino</b>	<b>€ 45</b>
<b>Picolit, Millesimi 2000</b>	<b>€ 40</b>
<b>Barbera 2010 Berta, Ribolla Monovitigno Nonino, Millesimi 2002</b>	<b>€ 30</b>
<b>Arneis, Evo Barrique</b>	<b>€ 20</b>
<b>Sarpa Di Poli, Po' Di Poli, Moscato Nonino, Evo Barrique</b>	<b>€ 15</b>

---



## ACQUA | WATER

**Perrier** (200 ml) € 5

**Valverde Naturale | Gasata**  
(500 ml) € 7

(750 ml) € 8

## SPREMUTE | SQUEEZED JUICES € 10

**Arancia, Pompelmo, Limone, Lime**

Orange, Grapefruit, Lemon, Lime

## SUCCHI | JUICES € 8

**Pomodoro, Mela, Pera, Ananas, Pesca, Albicocca,  
Mirtillo, Cranberry, Melagrana**

Tomato, Apple, Pear, Pineapple, Peach,  
Apricot, Blueberry, Cranberry, Pomegranade

## BIBITE | SOFT DRINKS € 8

**Club Soda, Indian Tonic Fever Tree, Bitter Lemon, Ginger Ale,  
Sprite, Aranciata, Aranciata Amara, Chinotto, Coca-Cola, Coca-Cola  
Zero, Ginger Beer, Red Bull, Rose Lemonade Fentimas**

**Crodino, Sanbitter**

## BIRRE | BEERS (33 cl 4,8 – 7% Alc.)

**Ichnusa non filtrata (5,2%) € 15**

**Menabrea, Nastro Azzurro (Premium) € 12**

**Tourtel (Non Alcolica/Non Alcoholic)**

---



## CAFFETTERIA | CAFÈ

<b>ESPRESSO</b>	€ 7
<b>ESPRESSO DECAFFEINATO</b> DECAFFEINATE ESPRESSO	€ 7
<b>ESPRESSO D'ORZO</b> BARLEY COFFEE	€ 7
<b>CAPPUCCINO, MAROCCHINO</b>	€ 7
<b>CAPPUCCINO FREDDO</b> ICED CAPPUCCINO	€ 9
<b>CAFFÈ SHAKERATO</b> SHAKEN COFFEE	€ 10
<b>CAFFÈ AMERICANO</b> AMERICAN COFFEE	€ 8
<b>LATTE MACCHIATO</b> MILK AND COFFEE	€ 8
<b>CIOCCOLATA</b> HOT CHOCOLATE	€ 10
<b>CIOCCOLATA CON PANNA</b> HOT CHOCOLATE WITH WHIPPED CREAM	€ 12

---



---

## TÈ E INFUSIONI | TEAS & INFUSIONS

**SELEZIONE DI TÈ ACCOMPAGNATO DA PASTICCERIA  
DI NOSTRA PRODUZIONE** € 20

TEA SELECTION WITH HOME-MADE PASTRY

**SELEZIONE DI TÈ ACCOMPAGNATO DA FINGER SANDWICH  
E DESSERT DI NOSTRA PRODUZIONE** € 30

TEA WITH FINGER SANDWICHES AND HOME-MADE PASTRY

**EARL GREY IMPERIALE - INDIA 🍵⌚ 3 min** € 15

**Tè nero indiano di alta montagna profumato al bergamotto,  
piacevolmente agrumato, retrogusto persistente.**

High mountain Indian black tea scented

with bergamot, pleasantly citrusy, persistent aftertaste.

**DARJEELING - INDIA 🍵⌚ 3 min** € 15

**Tè nero indiano dalle caratteristiche aromatiche e fresche,  
conosciuto come lo Champagne dei tè.**

Indian black tea known as the Champagne of teas

Refined tea with aromatic and fresh characteristics.

**JASMINE - CINA 🍵⌚ 3 min** € 15

**Tè ai fiori, le foglie del tè verde vengono mescolate  
con i fiori di gelsomino asiatico, molto profumato.**

Flower tea, green tea leaves are mixed

with very fragrant Asian jasmine flowers.

**SPECIAL GUNPOWDER - CINA 🍵⌚ 3 min** € 15

**Il tè verde più bevuto al mondo. A basso contenuto di teina,  
vanta tutte le proprietà salutari dei tè verdi.**

The most drunk tea all over the world, due to its low percentage  
of theine; gained all the best peculiarities of green tea family.

**PAI MU TAN - CINA 🍵⌚ 3 min** € 15

**Tè bianco da grandi occasioni. Leggero e vellutato con note di miele.**

White tea for special occasions. Light and velvety with honey notes.

---

## TÈ E INFUSIONI | TEAS & INFUSIONS

**OO LONG TUNG TING - TAIWAN 🍵⌚ 3 min** € 15

**Tè semi fermentato. Vellutato, floreale, leggero.**

Prized semi-fermented tea, of inimitable flavor, one of the most appreciated specialty of taiwan, formerly formosa island.

**MARRAKECH MINT TEA CINA - MAROCCO 🍵⌚ 3 min** € 15

**Tè verde gunpowder con foglie di menta nana del marocco.**

**Note erbacee del tè verde con marcato e pungente retrogusto fresco.**

Gunpowder green tea with moroccan nana meant leaves.

Herbaceous notes with a persistent freshness in its aftertaste.

**INFUSIONI - HERBAL TEAS 🍵⌚ 3 min** € 15

**A scelta tra;**

**Tiglio**

**Ibisco**

**Semi di finocchio**

**Camomilla**

**Malva**

Linden, hibiscus, fennel seeds, chamomile, mauve

**PURITY - HERBAL TEAS 🍵⌚ 3 min** € 15

**Una miscela composta di erbe dalle proprietà depurative, arricchita dall'aroma naturale di limone.**

A blend composed of herbs with purifying properties, enriched by the natural aroma of lemon.

---



Disponibile dalle ore 12.00 alle ore 22.30

Available from 12.00 am to 10.30 pm

## SANDWICH

### TOAST € 16

**Toast al prosciutto cotto e formaggio con chips aromatiche\***

Ham and cheese toast with aromatic chips\*

### CLUB SANDWICH € 25

**Pollo, insalata, uovo, pomodoro, maionese, bacon, cetriolini e chips aromatiche\***

Chicken, salad, egg, tomato, mayo, bacon, cucumber and aromatic chips\*

### BURGER € 25

**Hamburger di Fassona piemontese con bacon, lattuga, pomodoro, cipolle caramellate e dipper fries\***

Fassone beef burger with bacon, lettuce, tomato candied onion and dipper fries\*

## INSALATE | SALAD

### CAESAR € 20

**Insalata, pollo, crostini, parmigiano, salsa dello Cesar**

Salad, chicken, croutons, parmesan cheese, and Caesar dressing

### CAPRESE € 20

**Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico**

Tomatoes, buffalo's milk mozzarella cheese and basil

### NIZZARDA € 20


**Insalata, tonno, fagiolini, patate, olive, pomodori, acciughe e uova**

salad, tuna, green beans, potatoes, black olives, tomatoes, anchovies and egg




## ANTIPASTI | STARTERS

**Baccalà\* mantecato in crosta dorata, pappa al pomodoro, olive Taggiasche e peperone crusco** € 26  
Creamed cod\* in a golden crust, tomato cream, Taggiasca olives and bran pepper

**Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala campana DOP** € 24   
Parma ham with Campania buffalo's milk mozzarella DOP

## PRIMI | FIRST COURSES

**Mezze maniche di pasta di grano duro**  € 22  
**con pomodoro, basilico e burrata**  
Mezze maniche pasta with tomatoes, basil and burrata cheese

**Risotto Carnaroli alla milanese**  € 26  
Milanese style risotto with saffron

## SECONDI | MAIN COURSES

**Filetto di branzino alla piastra, zucchine alla scapece e  
crema di finocchi all'anice stellato**  € 32  
Grilled seabass fillet, scapece zucchini and fennel cream with star anise

**Cotoletta di vitello alla milanese  
con patate al forno, rucola e pomodorini** € 38  
Breaded veal cutlet Milanese style  
with baked potatoes, rocket salad and tomatoes

## PASTICCERIA | PASTRY

**Dolci dal carrello del Pasticcere** € 12  
Selection of sweets of our pastry Chef

**Frutta fresca di stagione**   € 12  
Seasonal fresh fruit

**Per qualsiasi allergia o dieta specifica, è a sua completa disposizione il registro degli allergeni (Regolamento UE 1169/2011) Le materie prime da noi utilizzate, e da noi lavorate, vengono sottoposte ad abbattimento di temperatura -20°C. \*Prodotto surgelato.**

For any food allergies or specific dietary requirements, at your disposal our allergenic register (European Regulation No 1169 / 2011) Our products are subjected to rapid reduction in temperature at -20°C.\*Frozen product