

# 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

Ai sensi del regolamento UE 1169/2011, per qualsiasi allergia o dieta specifica, la preghiamo di informare il Restaurant Manager.  
Due to The European Regulation No 1169 / 2011, for guests with food allergies or specific dietary requirements, please ask to speak to a Manager.

Le materie prime da noi utilizzate, ove non surgelate all'origine, vengono da noi sottoposte ad abbattimento di temperatura e stabilizzate a -20°.  
Our products are either purchased deep frozen or subjected to rapid reduction in temperature and stabilized at -20 degrees.

Coperto € 4.00 - Cover charge € 4.00

# Menu Degustazione – Tasting Menu

€ 85.00 a persona - per person (min. 2)

*A vostra disposizione i suggerimenti dello Chef Mauro Moia in un percorso di sapori ed emozioni che uniscono la tradizione Italiana e la ricerca di materie prime d'eccellenza.*

Tortino di zucchine profumato alla menta, crema di burrata, crumble salato alle noci,  
pomodorino di Sicilia candito

*Zucchini pie perfumed with mint, burrata cheese cream, salty nuts crumble and candied Sicilian tomatoes*

Caramelle ripiene di ricotta di pecora e verdure al burro di erbe fini  
*Homemade Ravioli pasta filled with ewe ricotta cheese and vegetables flavored with herbs*

Riccioli di calamaro scottati al peperoncino con julienne di verdure e zuppetta tiepida di pomodoro  
*Squid curls pan-seared with chili pepper, vegetables julienne and warm tomato soup*

Controfiletto di manzo con verdure in agrodolce, riduzione di merlot  
e morbido di patata al tartufo estivo

*Angus beef sirloin with vegetables in sweet and sour sauce, Merlot reduction and potatoes puree flowered at black truffle*

Il cappuccino dimenticato nel freezer

*The cappuccino forgotten in the freezer*

# I piatti della tradizione Milanese

## Tradition and soul of Milano through our cuisine

### Milano nel Piatto

(Insalata di nervetti, mondeghili e paté di fegato di vitello)

*3 small bites: Nerves, celery, onion and cannellini beans salad; veal meatballs and veal liver pâté*

€ 29.00

### Risotto alla milanese con midollo

*Saffron risotto served with veal marrow*

€ 28.00

### La cotoletta alla milanese vestita

*The Milanese veal chop*

€ 41.00

### Ossobuco di vitello con purè di patate

*Braised veal shank with potatoes purée*

€ 37.00

### Ossobuco di vitello con risotto alla milanese

*Braised veal shank with saffron risotto*

€ 45.00

## Antipasti – Appetizers

Tortino di zucchine profumato alla menta, crema di burrata, crumble salato alle noci,  
pomodorino di Sicilia candito

*Zucchini pie perfumed with mint, burrata cheese cream, salty nuts crumble and candied Sicilian tomatoes*

€ 28.00

Panzanella alla maniera toscana con astice al vapore ed emulsione alla menta

*Italian bread salad with steamed lobster and mint emulsion*

€ 30.00

Torcione di petto di faraona tiepido cotto in confit al tartufo, salsa cotta e mandorle tostate

*Warm Guinea fowl breast torchon cooked in truffle confit, vegetables sauce and toasted almonds*

€ 28.50

Insalatina di polipo e fagiolini di Spello

*Octopus and Spello beans salad*

€ 29.50

Terrina di foie gras con confettura di albicocche e panbrioche

*Foie gras terrine with apricots jam and brioche bread*

€ 30.50

## Riso & Pasta - Rice & Pasta

Chitarrucci con cipollotto fondente, e gamberi rossi marinati allo zenzero

*Chitarrucci fresh pasta with melted onion cream, red shrimps marinated with ginger*

€ 30.00

Risotto riserva san massimo mantecato ai profumi dell'orto con robiola langarola e limone candito

*"Riserva San Massimo" Risotto with Langarola robiola cheese and candied lemon*

€ 26.00

Caramelle ripiene di ricotta di pecora e verdure al burro di erbe fini

*Homemade Ravioli pasta filled with ewe ricotta cheese and vegetables flavored with herbs*

€ 25.50

Tagliolini con zucchine, scampi, pomodoro di sicilia confit e fiori di zuccina

*Homemade Tagliolini pasta with zucchini, prawns, Sicilian tomatoes confit and courgette flowers*

€ 29.00

Ravioli gorgonzola e noci

*Homemade Ravioli filled with Gorgonzola cheese and nuts*

€ 26.00

## Pesce & Carne - Fish & Meat

Controfiletto di manzo con verdure in agrodolce, riduzione di merlot e morbido di patata al tartufo estivo

*Angus beef sirloin with vegetables in sweet and sour sauce, Merlot reduction, with potatoes puree flowered at black truffle*

€ 40.00

Riccioli di calamaro scottati al peperoncino con julienne di verdure e zuppeta tiepida di pomodoro

*Squid curls pan-seared with chili pepper, vegetables julienne and warm tomato soup*

€ 37.00

Filetto di san Pietro con briciole di olive, battuto di melanzane affumicate, pomodorini di Sicilia all'origano

*John Dory fillet with olive crumbs, smoked eggplant tartare and Sicilian tomatoes flavored at oregano*

€ 38.00

Carrè di agnello cotto con panure alle erbe, il suo jus, chutney alle nettarine

*Rack of lamb with herbs panure, perfumed with its reduction and peaches chutney*

€ 40.00

Tonno alla milanese con confettura di pomodori verdi e chips di patata viola

*Breaded tuna Milanese style, with green tomatoes jam and purple potatoes chips*

€ 39.00

## Le nostre golosità - Our specialities

€ 14.00

Raviolo di ananas marinato con gelato al cocco e scaglie di cioccolato fondente

*Pineapple ravioli in syrup with coconut ice cream and dark chocolate powder*

Torta sorrentina con ricotta e pere

*Pear and ricotta cheese cake, soft hazelnuts waffle and lemon curd*

Coppetta di crema al mascarpone con cacao, gelato e crumble al caffè

*Mascarpone cream cup with cocoa, ice cream and coffee crumble*

La pesca melba del Don Carlos

*Peaches and raspberry ice cream, served with vanilla bavarois, toasted almond biscuits and cold peach syrup*

Il cappuccino dimenticato nel freezer

*The cappuccino forgotten in the freezer*

I gelati e i sorbetti

*Ice creams and sorbets*

Le dolcezze del giorno del nostro Pâtissier

*Pastry's Chef daily specials*

# 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 0286460861

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