



Caruso fuori

BAR RESTAURANT

*Benvenuti al Caruso Fuori, giardino nel cuore di Milano,
dove tradizione e innovazione
si fondono per soddisfare i vostri gusti*

*Welcome to the Caruso Fuori, a garden in the heart of Milan,
where tradition and innovation
come together to satisfy your tastes*

*Chef Mauro Moia
Restaurant manager Ivano Quaini*

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

 Opzione vegetariana / Vegetarian option

 Suggestito dallo Chef / Chef's suggestion

 Opzione vegana / Vegan option

* surgelato / frozen

Coperto /cover charge € 3,00



tearose

Questi piatti nascono dalla collaborazione di Grand Hotel et de Milan e Tearose Group, una scelta 'healthy' per continuare la vostra giornata in leggerezza.

These dishes are the result of the collaboration between Grand Hotel et de Milan and Tearose Group, an healthy choice to continue your day lightly.

*Toast di pane di segale, cream cheese di anacardi, uovo al tegamino, sommacco, chip di rapa rossa e misticanza floreale con coleslaw di carote, sedano rapa e cappuccio ** € 18.00

Rye bread Toast, cashew cream cheese, fried egg, sumac, beetroot chips and floreal salad with light carrot coleslaw, celeriac and cabbage

Tearose Salad con spinacino novello, fagiolini, patate viola, pomodori confit con salsa verde profumata all'alga nori ♥ € 18.00

Cooked and raw salad with baby spinach, green beans, purple potatoes, confit tomatoes with light green sauce scented with nori seaweed

Piatto Bilanciato con insalata di riso Venere con verdure di stagione saltate e cipolla marinata all'umeboshi, humus di fagioli gialli con tahini e rape rosse e crutità di verdure, zucchine arrosto con battuto di menta e nocciole ♥ € 21.00

Balanced dish with Venus rice flavored salad, sautéed seasonal vegetables and onion marinated with umeboshi, yellow bean humus, tahini and beetroot with raw vegetables, sour roasted zucchini with chopped mint and hazelnuts

Granola yogurt alla vaniglia e lime con frutta fresca e basilico ♥ € 10.50

Sweet vegetable Vanilla and lime creamy dessert with buckwheat granola, fresh fruit and basil


Dalla Panetteria – From the Bakery

Ciabattina con prosciutto di Parma e mozzarella di bufala * € 16.00
Ciabatta bread with Parma ham and buffalo mozzarella


Sandwich con pane ai cereali, salmone affumicato, maionese e capperi * € 18.00
Brown bread sandwich with smoked salmon, mayonnaise and capers

Club sandwich con patate rustiche * € 20.00
Club sandwich with rustic roasted potatoes


Hamburger di fassone con bacon, lattuga, pomodoro e patate rustiche * € 23.00
Fassone beef burger with bacon, lettuce, tomato and rustic potatoes

Hamburger gourmet (bacon, lattuga, pomodoro, formaggio, cipolla caramellata e uovo) con patate rustiche * € 25.00
Gourmet Fassone beef burger (bacon, lettuce, tomato, cheese, caramelized onion and egg) with rustic potatoes 

Dall'orto – From the kitchen garden

Insalata Rigoletto (lattuga, verdure grigliate, pomodorini secchi e tomino)  € 14.50
Rigoletto salad (lettuce, grilled vegetables, sun dried tomatoes and tomino cheese)

Insalata Nabucco (lattuga, crostini, grana, uovo, pomodorini, petto di pollo) € 16.00
Nabucco salad (lettuce, croutons, grana cheese sleeves, hard boiled egg, grilled chicken breast)

Insalata Falstaff (lattuga, pomodorini, avocado, salmone affumicato, gamberi e cipolla in agro) * € 21.00
Falstaff salad (lettuce, cherry tomatoes, avocado, smoked salmon, prawns and pickled onion) 

Per stuzzicare l'appetito – While getting hungry

Caprese con pomodoro, mozzarella di bufala, filetti di tonno all'olio e olive nere € 19.00
Tomatoes, buffalo mozzarella, tuna fillet in olive oil and black olives

Salmone affumicato con crema di rafano, capperi e crostini € 20.00
Smoked salmon with horseradish cream, capers and croutons

Vitello in salsa tonnata *  € 21.00
Veal in tuna sauce

Battuta di fassone, scaglie di grana, rucola, pere e noci € 22.00
Fassone beef tartare, grana cheese sleeves, rocket salad, pear and walnuts

Dalla Cucina – From the Kitchen

Rigatoni con pomodoro fresco, melanzane e scamorza affumicata

Rigatoni with fresh tomato sauce, aubergine and smoked scamorza cheese



€ 18.50

Spaghetti alla crudaiola di pomodorini, acciughe e briciole di capperi

Spaghetti with fresh tomatoes, anchovies and dried capers

€ 20.00

Risotto alla milanese

Traditional milanese risotto with saffron



€ 22.00

Galletto schiacciato al mattone con verdure alla griglia *

Roasted baby chicken with grilled vegetables

€ 24.00

Filetto di branzino su scapece di zucchine, cipollotto e emulsione di peperoni *

Sea bass with sour courgettes, spring onion and red pepper cream

€ 26.00

Cotoletta alla milanese con patate, rucola e pomodorini

Veal chop “alla Milanese” style, with potatoes, rocket and tomato salad

€ 29.00

Dalla Pasticceria – From the Pastry

Frutta fresca di stagione, cioccolato fondente 70%

Seasonal fresh fruit, dark chocolate 70%



€ 9.50

Gelati e sorbetti

Icecream and sorbet



€ 10.50

Dolci al cucchiaino dal carrello del pasticcere

Selection of sweets of our pastry chef



€ 10.50

Dalla Cantina – From the Cellar

Prosecco e Spumante

	Regione - Region	Glass	Bottle
Prosecco di Valdobbiadene “Villa Sandi”	Veneto	€ 6.00	€ 25.00
Franciacorta Cuvè Bellavista	Lombardia	€ 10.00	€ 50.00
Franciacorta Cuvè Brut rosè Bellavista	Lombardia	€ 12.00	€ 80.00

Champagne

Paul Bara	Francia	€ 14.00	€ 60.00
Paul Bara rosè	Francia	€ 15.00	€ 70.00

Vini Bianchi - White Wines

	Regione - Region	Glass	Bottle
Curtefranca bianco 2018 - Uberti	Lombardia	€ 7.00	€ 28.00
Greco di Tufo “Loggia della Serra” 2018 - Terredora	Campania		€ 29.00
Pinot Grigio 2018 – Borgo Conventi	Friuli Venezia Giulia		€ 30.00
Chardonnay “Gaun” 2018 - Lageder	Trentino Alto Adige	€ 9.00	€ 33.00
Sauvignon “Winkl” 2018 - Terlano	Trentino Alto Adige	€ 9.00	€ 35.00
Curtefranca “Maria Medici” 2014 - Uberti	Trentino Alto Adige		€ 35.00
Cervaro della Sala 2017 - Antinori	Lombardia		€ 75.00
Vintage Tunina 2017 – Jermann	Lombardia		€ 85.00
	Umbria		
	Friuli Venezia Giulia		

Mezze Bottiglie - Half Bottle

Pinot Grigio 2018 – M. Felluga	Friuli Venezia Giulia		€ 20.00
Fiano di Avellino 2018 - Terredora	Campania		€ 20.00

Vino Rosato – Rosè Wine

Shiny 2018 – Gualdo del Re

Regione - Region	Glass	Bottle
Toscana	€ 7.00	€ 26.00

Vini Rossi - Red Wines

Curtefranca rosso 2016 - Uberti

Dolcetto d'Alba 2018 - Pio Cesare

Cabernet Sauvignon 2018 - M. Felluga

Aglianico 2016 – Terredora

Gutturnio Superiore 2016 – La Tosa

Chianti Classico 2017 – Castello Fonterutoli

Pinot Nero “Red Angel” 2017 - Jermann

Barbaresco 2016 – Produttori di Barbaresco

Brunello di Montalcino 2014 - Castello Banfi

Regione - Region	Glass	Bottle
Lombardia	€ 7.00	€ 25.00
Piemonte		€ 30.00
Friuli Venezia Giulia		€ 30.00
Campania		€ 31.00
Emilia Romagna		€ 33.00
Toscana	€ 8.00	€ 33.00
Friuli Venezia Giulia	€ 10.00	€ 44.00
Piemonte		€ 56.00
Toscana		€ 20.00

Mezze Bottiglie - Half Bottle

Cabernet Sauvignon 2018 - M. Felluga

Chianti Classico 2017 - Castello Fonterutoli

Friuli Venezia Giulia		€ 24.00
Toscana		

Vino da Dessert - Dessert Wine

Muffato della Sala 2013 – Antinori

Umbria	€ 8.00	€ 50.00
--------	--------	---------



Birre – Beers

Nastro Azzurro	€ 8.00
Menabrea	€ 8.00
Tourtel (<i>non alcolica / non alcoholic</i>)	€ 7.00
Tipopils (<i>birra artigianale / craft beer</i>)	€ 11.00

Acqua e Soft drink

Acqua minerale Valverde 500 ml.	€ 5.00
Acqua minerale Valverde 750 ml.	€ 6.00
Succhi - Juices	€ 7.00
Soft drink	€ 7.00
Spremute	€ 10.00



Caffetteria – Cafè

Espresso € 5.00

Espresso decaffeinato € 5.00

Caffè d'orzo € 6.00
Barley coffee

Cappuccino € 6.00

Caffè Americano € 6.00
American coffee

Latte macchiato € 6.00

Cioccolata con panna € 7.00
Hot chocolate with whipped cream

The & infusioni - Teas & Infusions

Selezione di the € 7.00
Tea's selection

Selezione di Tisane € 7.00
Infusion selection