

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)

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, хранятся при температуре -20°

*Surgelato / frozen / Замороженные

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.

Flan di parmigiano con carciofi scottati, uovo perfetto e tartufo nero invernale

Parmesan cheese flan with seared artichoke, perfect egg and seasonal black truffle

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

Branzino arrostito, verza in brodetto e briciole di pane saporito all'acciuga

Roasted sea bass, soup of cabbage and anchovies bread crumble

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

Beef entrecote with sweet and sour vegetables, merlot wine reduction, pumpkin puree and seasonal 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

Battuto di salmone e branzino con insalata di finocchi e arance e gelee al pompelmo rosa

Salmon and sea bass tartare with fennel, orange and pink grapefruit jelly

€ 28.50

Flan di parmigiano con carciofi scottati, uovo perfetto e tartufo nero invernale

Parmesan cheese flan with seared artichoke, perfect egg and seasonal black truffle

€ 29.00

Insalatina di polipo* e fagiolini di Spello

Octopus and Spello beans salad

€ 29.50

Terrina di foie gras con confettura di cipolle rosse, gelatina al passito e panbrioche

Foie gras terrine with red onion jam, passito wine jelly and brioche bread

€ 30.00

Capesante scottate, crema di topinambur e crumble alle nocciole

Seared scallops, Jerusalem artichoke cream and hazelnut crumble

€ 31.00

Riso & Pasta - Rice & Pasta

Risotto “Riserva San Massimo” con Gorgonzola, pere e polvere di liquirizia

“Riserva San Massimo” risotto with Gorgonzola cheese, pear and liquorice powder

€ 26.00

Tagliolini neri all’uovo con crema di broccoletti, vongole e bottarga

Black egg tagliolini with broccoli cream, clams and bottarga

€ 27.50

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

€ 28.00

Ravioli di branzino, carciofi scottati alla menta, vellutata di crostacei

Ravioli stuffed with sea bass, seared artichoke with mint, shellfish cream

€ 29.00

Zuppetta di cereali e legumi, radicchio tardivo e mazzancolle*

Cereals and legumes soup, red chikory and prawns

€ 30.00

Pesce & Carne - Fish & Meat

Spalla di maialino cotta confit e scottata con mela renetta, salsa al miele e paprika e polvere di caprino

Pork shoulder confit sautéed with Renetta apple, sauce with honey and paprika, caprino cheese powder

€ 36.00

Rombo, morbido di zucca, puntarelle e alici del Cantabrico

Seared turbot fillet, pumpkin puree, puntarelle salad and Cantabrico anchovies

€ 37.00

Branzino arrostito, verza in brodetto e briciole di pane saporito all'acciuga

Roasted sea bass, soup of cabbage and anchovies bread crumble

€ 38.00

Filetto di merluzzo* nordico cotto a bassa temperatura, carciofo alla plancia, salsa tartara, cime di rapa saltate

Nordic cod fillet cooked at low temperature, tartara sauce, sautéed artichoke and turnip tops

€ 39.00

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

Beef entrecote with sweet and sour vegetables, merlot wine reduction, pumpkin puree and seasonal black truffle

€ 40.00

Le nostre golosità - Our specialities

€ 14.00

Cialda di frolla al cioccolato con namelaka all'arancia, confettura di agrumi e croccante di cioccolato fondente
Chocolate pastry waffle with orange namelaka cream, citrus jam and crunchy dark chocolate

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

Mela Annurca con cannella, uvetta e pinoli, gelato* alla vaniglia, crema al brandy e sfoglia alle spezie
Annurca apple with cinnamon, raisin and pine nuts, vanilla ice cream and spicy puff pastry

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