

# Don Carlos

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, recreated  
by paintings, sketches and scene-paintings from Teatro Alla Scala's museum.*

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, ove non surgelate all'origine,  
vengono sottoposte ad abbattimento di temperatura- 20°C  
*Our products are subjected to rapid reduction in temperature at -20°C*

I nostri piatti possono essere leggermente modificati su richiesta  
per rispondere alle esigenze alimentari dei nostri graditi clienti  
*Our dishes can be slightly modified on request to meet the dietary needs of our customers.*

**Coperto € 5 / Cover charge € 5**

**Ristorante Don Carlos**  
**ORARI DI APERTURA / OPENING HOURS**  
**DA MARTEDÌ A DOMENICA DALLE 19.00 ALLE 22.00**  
**Tuesday to Sunday from 7 p.m. to 10 p.m.**

**doncarlos@grandhoteletdemilan.it**

# Antipasti

## Appetizers

**L'insolita insalata Russa**  
*An unconventional Russian salad*  
€25



**Tartare di fassona anni "80"**  
*Fassona beef tartare 80's style*  
€28



**Mondeghilo di guancia di manzo  
con fuso gorgonzola e insalatina di senape**  
*Beef cheek mondeghilo  
with melted gorgonzola and mustard salad*  
€28

**Cocktail di Gamberi**  
*Prawns cocktail*  
€30



**Zuppetta di mare contemporanea**  
*Contemporary seafood soup*  
€32

Vegan 

Gluten free 

Vegetarian 

Milanese 

# Pesce & Carne

## *Fish & Meat*

### **Controfiletto di Angus con asparagi e nocciole**

Angus sirloin steak, hazelnut and asparagus

€38



### **Animella con vignarola e colatura di pecorino e menta**

Sweetbreads with vignarola and pecorino pouring and mint

€32



### **Branzino, carote di polignano, agretti e kefir**

sea bass, carrots from Polignano, cress and kefir

€36



### **Cotoletta alla Milanese con patate al forno, insalata di rucola e pomodorini**

*Milanese veal chop with baked potatoes,  
rocket salad and cherry tomatoes*

€45



### **Triglia all'acqua pazza e verdure di stagione**

Mullet in aqua pazza with seasonal vegetables

€34

Vegan 

Gluten free 

Vegetarian 

Milanese 

# Riso & Pasta

## *Rice & Pasta*

### **Fettuccine all'astice con pesto di erbe mediterranee**

*Lobster Fettuccine with Mediterranean herb pesto*  
€40

### **Lasagnetta scomposta con ragù di agnello, asparagi e maggiorana**

*Lasagnetta scomposta with lamb ragout, asparagus  
and marjoram*  
€32

### **Chichetta di patate con pesto d'aglio orsino, limone pane e toma**

*Potato Chichetta with wild garlic pesto, lemon  
bread and toma cheese*  
€28



### **Linguine con alici di Cetara, bottarga di tonno e salicornia**

*Linguine pasta with anchovies from Cetara, tuna  
and salicornia sardines*  
€30

### **Risotto alla Milanese con ossobuco destrutturato**

*Milanese saffron risotto destructured ossobuco*  
€34



Vegan

Gluten free

Vegetarian

Milanese

# Menù 4 Portate

## *4 courses menù*

**L'insolita insalata russa**  
An unconventional Russian salad

**Lasagnetta scomposta con ragù di agnello, asparagi e  
maggiorana**

*Lasagnetta scomposta with lamb ragout, asparagus and  
marjoram*

**Branzino, carote di polignano, agretti e kefir**  
sea bass, carrots from Polignano, cress and kefir

oppure

**Controfiletto di angus nocciola e asparagi**  
Angus sirloin steak, hazelnut and asparagus

Tiramisù

85€

Al fine di potervi offrire la migliore esperienza enogastronomica ,il menù è da intendersi per tutti i commensali del tavolo  
In order to offer you the best food and wine experience,the menu is intend for all diners at the table.

**Menù Degustazione**  
Tasting menu

Vegan   
Gluten free   
Vegetarian   
Milanese 

**Menu degustazione 6 portate a cura dello Chef**  
6 courses tasting menu  
110€

# Le nostre golosità

## *Our specialities*

### **DULCIS IN FUNDO...UN OSSOBUCO**

Cremoso alla nocciola con crema di riso allo zafferano, caramello e gelato alla gremolada  
*Hazelnut cream with saffron rice cream, caramel and gremolada ice cream*

€15



### **RI-MANGO PER IL DESSERT**

Mousse al mango, cioccolato bianco e frutto della passione

*Mango mousse, white chocolate and passion fruit*

€15

### **IL NOSTRO TIRAMISÙ**

Mousse al mascarpone, cremoso al caffè, crumble e spugna al caffè e gelato al mascarpone

*Mascarpone mousse, coffee creamer, coffee crumble and sponge, and mascarpone ice cream*

€15

### **BABÀ NAPOLETANO**

Babà al rhum con crema pasticcera e frutti di bosco

*Rum baba with custard and berries*

€15

### **CHOCOBLUEBERRY**

Cremoso fondente, brownie al cioccolato e mirtilli in diverse consistenze

*Dark Chocolate mousse, chocolate brownie's and blueberrys*

€17

Vegan 

Gluten free 

Vegetarian 

Milanese 