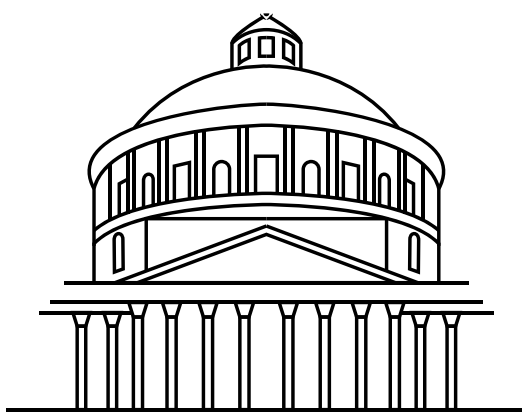




Il Ristorante San Carlo al Due nasce nell'omonima piazza nel cuore della tradizione meneghina per suggerire ai suoi ospiti un percorso culinario classico con uno sguardo particolare alla cucina milanese, in un ambiente elegante e informale.

The San Carlo al Due restaurant was opened in the square of the same name, in the heart of Milanese tradition, to offer its guests a classic culinary journey with a special focus on Milanese cuisine, in an elegant yet informal setting.

Enjoy your meal

*“Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non ha mangiato bene”
“One cannot think well, love well, sleep well, if one has not dined well.”*

- Virginia Woolf -

Signature

Veg 

SAN CARLO AL DUE

ANTIPASTI DI MARE

- SEAFOOD APPETIZERS -

Signature CAPESANTE GRATINATE

Capesante scottate e gratinate al burro d'astice su vellutata di piselli primaverili.

Scallops au gratin with lobster butter on sweet pea cream. Allergeni-Allergens: 2,7,14*

Euro 26,00



FRANCIACORTA | MONTEROSSA SATÉN

Signature PLATEAU ROYAL SAN CARLO

Ostriche Gillardeau, scampi di Sicilia, gamberi rossi di Mazara, carpaccio di ricciola, tartare di tonno pinna gialla e selezione di caviale italiano.

Gillardeau Oysters, Sicilian scampi, Mazara red shrimp, amberjack carpaccio, yellowfin tuna tartare, and a selection of Italian caviar. Allergeni-Allergens: 2,4,14*

euro 48,00



CHAMPAGNE | NICOLAS FEUILLATTE BRUT

TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA

Battuto al coltello con stracciatella fresca, lime e caviale Siberian.

Mazara red shrimp tartare with fresh stracciatella, lime, and Siberian caviar. Allergeni-Allergens: 2,7*

euro 32,00



CAMPANIA | GRECO DI TUFO

CARPACCIO DI RICCIOLA AGLI AGRUMI

Ricciola freschissima con agrumi selezionati, olio "EVO monocultivar" e pepe rosa.

Amberjack Carpaccio with Citrus Fruit, "monocultivar EVO" oil, and pink peppercorns. Allergeni-Allergens: 4*

euro 28,00



PIEMONTE | PIO CESARE BLANC SAUVIGNON

LA NOSTRA SELEZIONE DI CAVIALE:

Siberian Caviar (Caviale Italiano)

Italian Caviar. Allergeni-Allergens: 8 - euro 40,00

Osetra Caviar Reserve (Caviale ibrido Russo e Siberiano)

Hybrid Russian Caviar and Siberian Reserve. Allergeni-Allergens: 8 - euro 45,00

ANTIPASTI DI TERRA

- LAND APPETIZERS -

Signature TRIS DI TARTARE DI MANZO PIEMONTESE

Tre interpretazioni:

Classica - Con senape antica e capperi croccanti - Con crema di Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi.

Allergeni-Allergens: 7,10

euro 28,00



PIEMONTE | DOGLIANI DOLCETTO

INVOLTINO DI MELANZANA

Melanzana arrostita su pappa di pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala gratinata e pesto leggero al basilico.

Eggplant roll on tomato puree, buffalo mozzarella au gratin and basil pesto. Allergeni-Allergens: 7,8

euro 20,00



TOSCANA | MORELLINO DI SCANSANO

VITELLO TONNATO ESTIVO

Magatello di Vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata montata a freddo, capperi croccanti e zest di limone.

Low-temperature veal cooked sirloin, cold-whipped tuna sauce, crispy capers and lemon zest.

Allergeni-Allergens: 3,4

euro 26,00



PIEMONTE | ROERO ARNEIS

CARPACCIO DI BLACK ANGUS NEBRASKA PREMIUM

Rucola selvatica, Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi e tartufo estivo fresco.

Black Angus Nebraska beef carpaccio wild arugula, 30-month Parmigiano Reggiano DOP, and fresh summer truffle. Allergeni-

Allergens: 7

euro 30,00



PIEMONTE | BARBERA D'ALBA

CULATELLO DI ZIBELLO RISERVA D.O.P

Servito con melone bianco di stagione.

Culatello ham D.O.P with seasonal white melon.

euro 28,00



VENETO | VALDO CUVÉE DEL FONDATORE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G

IL NOSTRO TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

Our cold cuts and cheese platter. Allergeni-Allergens: 1,7

euro 28,00



VENETO | VILLA CANTHUS RABOSO RISERVA

Tartufo Nero Estivo su richiesta - *Summer Black Truffle on request* - euro 4,50/gr

SAN CARLO AL DUE

PRIMI PIATTI

- PASTA FRESCA - FRESH HOMEMADE PASTA

Signature TORTELLO DI BARBABIETOLA ALLE VERDURE *Vegetarian* 
crema di patate affumicata e pinoli tostati.

Beetroot tortello with vegetables, smoked potato cream and toasted pine nuts.. Allergeni-Allergens: 1,3,8,9

euro 26,00



TOSCANA | VERMENTINO TOSCANO VIGNETI DEL SCANSANO

RAVIOLONE ALLA NORMA *Vegetarian* 

Ripieno di melanzane e ricotta, pesto leggero al basilico e salsa di pomodoro.

Raviolone stuffed with eggplant and ricotta, light basil pesto, and tomato sauce. Allergeni-Allergens: 1,3,7,8

euro 26,00



PUGLIA | SAN MARZANO TRAMARI SALENTO ROSÈ

TAGLIOLINI AL RAGÙ DI SPIGOLA

Ragù bianco di spigola, pomodorini gialli e granella di pistacchio.

*Tagliolini with sea bass ragù white sea bass ragù, yellow cherry tomatoes, and chopped pistachios.. Allergeni-Allergens: 1,4,8**

euro 28,00



PIEMONTE | PIO CESARE CHARDONNAY

TAGLIOLINI AI FRUTTI DI MARE

Crostacei e molluschi selezionati, pomodorini freschi e basilico.

*Tagliolini with seafood, fresh cherry tomatoes and basi. Allergeni-Allergens: 1,2,14**

euro 30,00



CAMPANIA | GRECO DI TUFO

TAGLIOLINI AL TARTUFO ESTIVO PREGIATO CON CREMA AL BURRO D'ALPEGGIO

Tagliolini with summer truffle with butter cream. Allergeni-Allergens: 1,3,7

euro 35,00



PIEMONTE | PIO CESARE NEBBIOLO

TAGLIATELLE AGLI SCAMPI

Con bisque di scampi e crema di pomodorini gialli

*Tagliatelle with fresh scampi, bisque of scampi and yellow tomatoe cream. Allergeni-Allergens: 1,2,9**

euro 30,00



CAMPANIA | FIANO DI AVELLINO

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI MANZO E VITELLO

Ragù tradizionale a lenta cottura (manzo irlandese Premium e magatello di vitello) con Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi.

Tagliatelle with beef and veal ragù (traditional slow-cooked) with 30-month-aged Parmigiano Reggiano DOP

Allergeni-Allergens: 1,3,7,9

euro 26,00



PIUGLIA | GIUNONICO PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA

PRIMI PIATTI

- FIRST COURSES -

SPAGHETTI "SENATORE CAPPELLI" ALLA CARBONARA CLASSICA

Guanciale croccante, tuorlo d'uovo, Pecorino Romano DOP e pepe nero

*Spaghetti "Senator Cappelli" classic carbonara crispy bacon, egg yolk,
Pecorino Romano DOP and black pepper . Allergeni-Allergens: 1,3,7*

euro 24,00

Aggiunta di Tartufo Nero Estivo - *Addition of Summer Black Truffle* - euro 40,00



VENETO | SOAVE CLASSICO MASI

SPAGHETTI "SENATORE CAPPELLI" *Vegetarian*

CON DATTERINI, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI D.O.P E BASILICO

Spaghetti "Senatore Cappelli" with datterini tomatoes, 24 months Parmigiano Reggiano D.O.P and basil.

Allergeni-Allergens: 4,5

euro 22,00



CAMPANIA | FIANO DI AVELLINO TERREDORA

PACCHERI DI GRAGNANO ALL'ASTICE BRETONE E POMODORINI

Paccheri di Gragnano with Breton lobster and tomatoes.

Allergeni-Allergens: 2,4*

euro 43,00



TRENTINO | TRENTO DOC

Tartufo Nero Estivo su richiesta - *Summer Black Truffle on request* - euro 4,50/gr

SAN CARLO AL DUE

RISOTTI

- FIRST COURSES -

CARNAROLI “CHICCO DEL MULINO”

RISOTTO GAMBERO ROSSO, BURRATA E LIME

Carnaroli mantecato con gambero rosso di Mazara e burrata fresca e lime

Carnaroli rice creamed with Mazara red prawns and fresh burrata and lime. Allergeni-Allergens: 2,7,12

euro 30,00



PIEMONTE | PIO CESARE SAUVIGNON BLANC

CARNAROLI “CHICCO DEL MULINO”

RISOTTO ALLO CHAMPAGNE E SCAMPI

Carnaroli sfumato allo Champagne con scampi freschi e ristretto di bisque.

Carnaroli rice deglazed with Champagne, fresh scampi, and bisque reduction. Allergeni-Allergens: 2,7,12

euro 36,00



CHAMPAGNE | BRUT

CARNAROLI “CHICCO DEL MULINO”

RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO

DI VITELLO CON LA SUA GREMOLATA

Milanese risotto with ossobuco of veal with its gremolata. Allergeni-Allergens: 7,9

euro 36,00



PIEMONTE | NEBBIOLO

CARNAROLI “CHICCO DEL MULINO”

RISOTTO AGLI ASPARAGI DI STAGIONE *Vegetarian*

Carnaroli mantecato con asparagi verdi freschi.

Carnaroli risotto creamed with fresh green asparagus.. Allergeni-Allergens: 7,9

euro 26,00



FRIULI | RIBOLLA GIALLA COLLIO

SECONDI PIATTI DI MARE

FISH - SECOND COURSES

Signature GRAN FRITTO DI MARE CROCCANTE

Calamari, gamberi, scampi, spigola e zucchine croccanti.

Crispy fried seafood, calamari, shrimp, scampi, sea bass, and crispy zucchini.

Allergeni-Allergens: 1,2,4,14

euro 38,00



TRENTINO | FERRARI DOC

Signature POLPO ARROSTO

Polpo croccante su crema di patate affumicate e olio al prezzemolo.

Crispy octopus on a cream of smoked potatoes and parsley oil. Allergeni-Allergens: 14

euro 32,00



SICILIA | ETNA BIANCO

GRIGLIATA MISTA DI PESCE

(in base al pescato del giorno)

Selezione di pesce fresco alla griglia con olio EVO e sale marino.

Selection of fresh grilled fish with extra virgin olive oil and sea salt. Allergeni-Allergens: 4

euro 42,00



VENETO | PROSECCO CUVÉE

SECONDI PIATTI DI MARE

FISH - SECOND COURSES

FILETTO DI SPIGOLA

spigola scottata con pelle croccante, crema di zucchine e salsa al limone.
Seared sea bass fillet with crispy skin, creamed zucchini and lemon sauce.

Allergeni-Allergens: 4,7

euro 38,00



TOSCANA | VERMENTINO TOSCANO

TAGLIATA DI TONNO PINNA GIALLA

Scottata al sesamo nero con caponata agrodolce siciliana
Sliced yellowfin tuna seared with black sesame seeds and Sicilian sweet and sour caponata

Allergeni-Allergens: 4,11

euro 38,00



SICILIA | DONNAFUGATA GRILLO

SECONDI PIATTI DI TERRA

MEAT - SECOND COURSES -

Signature FILETTO DI MANZO AL BAROLO

Filetto di Manzo Irlandese Premium, fondo ristretto e cipolla rossa di Tropea caramellata

Barolo beef fillet with caramelized Tropea red onion. Allergeni-Allergens: 12

euro 40,00



PIEMONTE | BAROLO

Signature FIORENTINA DI MAZURI

Frollatura 45 giorni - *consigliata per due persone*

Mazuri Florentine T-bone steak, 45 days dry aged - for two persons.

euro 11,00 all'etto (100 grams)



TOSCANA | BRUNELLO DI MONTALCINO

Signature FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

Filetto di Manzo Irlandese Premium con raviolo cacio e pepe

fillet grilled with cacio e pepe ravioli. Allergeni-Allergens: 1,3,7

euro 42,00



TOSCANA | ROSSO DI MONTALCINO

SECONDI PIATTI DI TERRA

MEAT - SECOND COURSES -

CHATEAUBRIAND DI FILETTO

Filetto di Manzo Irlandese Premium alla griglia con senape all'antica

Grilled Beef Fillet Chateaubriand with old style mustard. Allergeni-Allergens: 10

euro 85,00 - min. per due persone



VENETO | VILLA CANTHUS RABOSO RISERVA

TAGLIATA DI WAGYU A5 (Giappone)

con verdure alla griglia

Sliced Wagyu with grilled vegetables

euro 55,00



VENETO | AMARONE VALPOLICELLA

COSTOLETTA DORATA DI VITELLO ALLA MILANESE

con patate sauté

Milanese veal cutlet with sautéed potatoes

Allergeni-Allergens: 1,3

euro 34,00



PINOT NERO

CONTORNI

- SIDE DISHES - *Veg* 

PATATE NOVELLE SAUTÉ

Sautéed potatoes

euro 8,00

SPINACI FRESCHI SALTATI

Sautéed fresh spinach

euro 8,00

ASPARAGI AL VAPORE*

Steamed asparagus

euro 10,00

VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA

Grilled mixed vegetables

euro 10,00

FORMAGGI

- CHEESES -

LA SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI “SAN CARLO”

Formaggi italiani stagionati serviti con marmellate senapate. Allergeni-Allergens: 1,7

Selection of Aged Italian cheeses served with mustard jams

euro 22,00



FRANCIACORTA | CONTI DUCCO BLANC DE BLANC

INSALATE

- SALADS -

Signature INSALATA SAN CARLO

Spinacini freschi con gamberi gratinati al forno, julienne di porri croccante, noci e pomodorini

Fresh spinach with baked prawns au gratin, julienne of crunchy leeks, walnuts and cherry tomatoes. Allergeni-Allergens: 1,2,7*

euro 24,00

NIZZARDA

Insalata misticanza, uovo sodo, tonno, peperoni, olive verdi, pomodoro, cetrioli, acciughe del Cantabrico
Mixed salad, hard boiled egg, tuna, peppers, green olives, tomato, cucumber, anchovy. Allergeni-Allergens: 3,4

euro 20,00

L'ISOLANA

Misticanza, carote, polpo, gamberi, mandorle, olio extravergine di oliva e limone
Mixed salad, carrots, octopus, prawns, almonds, extra virgin olive oil and lemon. Allergeni-Allergens: 2,8,14

euro 22,00

LA CAPRESE

Mozzarella di Bufala DOP, pomodoro cuore di bue, basilico
Buffala mozzarella, tomato, basil. Allergeni-Allergens: 7

euro 18,00

LA GRECA

Pomodori, cetrioli, olive nere, cipolla rossa e feta.
Tomatoes, cucumbers, black olives, red onion, and feta.. Allergeni-Allergens: 7

euro 18,00



PINOT BIANCO

CALZONI E FOCACCE

CALZONE CLASSICO

Pomodoro, fior di latte e prosciutto cotto

Tomato, fior di latte and baked ham. Allergeni-Allergens: 1,7

euro 16,00

FOCACCIA CON CRUDO SAN DANIELE RISERVA E STRACCIATELLA

Focaccia with San Daniele Riserva ham and stracciatella.

Allergeni-Allergens: 1,7

euro 24,00

FOCACCIA CON BRESAOLA

rucola, pomodorini e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi D.O.P

*Focaccia bread with Bresaola beef, rocket, tomatoes
and 24 months Parmigiano Reggiano D.O.P. flakes.*

Allergeni-Allergens: 1,7

euro 20,00

LE PIZZE DEL SAN CARLO

IBERICA

Pomodoro, mozzarella di bufala campana e Pata Negra Bellota D.O.P
Tomato, buffalo mozzarella and Pata Negra Bellota D.O.P. Allergeni-Allergens: 1,7
euro 40,00

AFFUMICATA

Fior di latte, radicchio, scamorza affumicata, pesce spada affumicato e salmone affumicato
Fior di latte, radicchio, smoked scamorza cheese, smoked swordfish and smoked salmon
Allergeni-Allergens: 1,4,7
euro 22,00

LA TARTUFATA

Fior di latte, funghi porcini, scaglie Parmigiano Reggiano 24 mesi D.O.P e crema al tartufo nero estivo
Fior di latte, Porcini mushrooms, 24 months Parmigiano Reggiano D.O.P flakes and black truffle cream.
Allergeni-Allergens: 1,7
euro 20,00

CON AGGIUNTA DI TARTUFO NERO ESTIVO - *With Summer Black Truffle* euro 40,00

LA BARBARA

Mozzarella fior di latte, carciofi grigliati, melanzane fritte, pomodorini ciliegini semi secchi, basilico e pesto alla genovese. *Fior di latte mozzarella, grilled artichokes, fried aubergines, cherry tomatoes semi-dried cherries, basil and Genoese pesto.* Allergeni-Allergens: 1,7,8
euro 18,00

LA BISMARCK

Pomodoro, mozzarella, cotto, asparagi, uovo, scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P
Tomato, mozzarella, cooked ham, asparagus, egg, Parmigiano Reggiano D.O.P flakes. Allergeni-Allergens: 1,3,7
euro 18,00

LA BOLOGNESE

Fior di latte, pesto, mortadella al pistacchio e burrata
Fior di latte, pesto, pistachio mortadella and burrata. Allergeni-Allergens: 1,7,8
euro 18,00

LA PARMENSE

Fior di latte, gorgonzola e Culatello di Zibello
Fior di latte, gorgonzola cheese and Culatello of zibello. Allergeni-Allergens: 1,7
euro 35,00

LE PIZZE DEL SAN CARLO

MARGHERITA FIOR DI LATTE

Pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico

Tomato, fior di latte mozzarella and basil. Allergeni-Allergens: 1,7

euro 14,00

MARGHERITA BUFALA

Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico

Tomato, buffalo mozzarella and basil. Allergeni-Allergens: 1,7

euro 16,00

LA CALABRA

Pomodoro, fior di latte e spianata calabra

Tomato, fior di latte and spianata calabra. Allergeni-Allergens: 1,7

euro 18,00

NAPOLI

Pomodoro, mozzarella di Bufala e acciughe del Cantabrico

Tomato, buffalo mozzarella and Cantabrian sea anchovies. Allergeni-Allergens: 1,4,7

euro 18,00

VEGETARIANA *also Veg version*

Pomodoro, fior di latte e verdure grigliate

Tomato, fior di latte and grilled vegetables. Allergeni-Allergens: 1,7

euro 18,00

CAPRICCIOSA

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, acciughe, capperi e olive

Tomato, fior di latte, cooked ham, mushrooms, anchovies, caper and olives.

Allergeni-Allergens: 1,4,7

euro 18,00

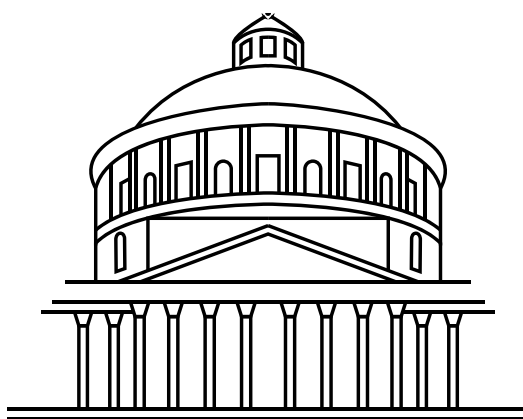
ITALIANA

Pomodoro, fior di latte, rucola, pomodorini e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi D.O.P

Tomato, fior di latte, rocket, cherry tomatoes and 24 months Parmigiano Reggiano D.O.P flakes.

Allergeni-Allergens: 1,7

euro 18,00



Legenda Allergeni (Reg. UE 1169/2011):

1. Glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte
8. Frutta a guscio - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Sesamo - 12. Solfiti - 13. Lupini - 14. Molluschi

*Alimento Surgelato - Congelato - Abbattuto

COPERTO E SERVIZIO
COVER CHARGE € 5,00



SAN CARLO AL DUE