

DON LISANDER

Alla scoperta del Don Lisander, simbolo dell'alchimia perfetta fra tradizione e innovazione, regno del risotto con l'ossobuco. E custode della bellezza di Milano

Capita, a volte, di imbattersi in luoghi in bilico tra magia e poesia. In una città storica come Milano, anche solo passeggiando si scoprono angoli che hanno saputo mantenere il loro antico fascino, discreto e senza tempo. Botteghe capaci di raccontare il tempo passato e di scrivere il presente, scrigni inestimabili di memorie, ma anche cuore vivo e pulsante di una metropoli che va veloce. Uno di questi luoghi, tra i più prestigiosi, si trova a cento passi dal *Teatro alla Scala*, a 150 metri da *via Montenapoleone* e a cinque minuti a piedi dal *Duomo*. Qui, al civico 12 A di *via Manzoni*, il ristorante Don Lisander rappresenta l'alchimia perfetta tra passato e presente, tradizione e innovazione. Un poema di sapori, profumi, colori, che si percepisce a cominciare dal nome del locale, omaggio a una grande e amatissima personalità del panorama culturale italiano. "Don Lisander": così i milanesi chiamavano affettuosamente Alessandro Manzoni, così nasce un locale pieno di fascino, che offre il miglior patrimonio enogastronomico locale. Fu la grande Bice Mungai, capostipite dei ristoratori toscani a Milano, ad aprirlo il 14 marzo 1947 e a renderlo fin da subito un punto di riferimento per i viaggiatori e la borghesia cittadina impegnata nella rinascita del dopoguerra. Oggi, frequentato dai protagonisti dell'alta finanza, da politici, imprenditori, giornalisti e personaggi di spicco, il Don Lisander continua a offrire il meglio di una città tutt'altro che grigia e noiosa.

Tra i suoi punti di forza, la posizione incantevole: è ospitato nel nobile edificio settecentesco di Casa Trivulzio, tutelato dalla Soprintendenza delle Belle Arti. La sala interna, che dispone di 50 posti a sedere, è allestita in quella che un tempo ne era l'antica cappella. È accogliente, elegante, con tavoli circondati da un soppalco ligneo. Ma il **Don Lisander** è celebre anche per la sua doppia anima: se durante i mesi invernali offre un'atmosfera calda e raccolta nel locale interno, d'estate sboccia in un luogo sorprendente grazie a un ampio dehors, allestito con grande gusto e raffinatezza per accogliere fino a 180 ospiti a cui offrire una vista unica sul bel giardino di Casa Trivulzio e sui suoi maestosi alberi secolari. Intorno, una Milano imperdibile e tutta da scoprire, con i palazzi che ospitano - tra gli altri - il Museo Poldi Pezzoli, il Grand Hotel Et De Milan, La Ca' de Sass e la casa di Alessandro Manzoni. Alle diverse proprietà che si sono succedute alla guida del Don Lisander va il merito di aver sempre saputo tutelare e garantire la sua fama di locale in cui regna sovrana la più alta qualità, che si parli di accoglienza o di cucina. Quest'ultima si è consolidata come luogo di riferimento della tradizione meneghina e lombarda: basti pensare che al Don Lisander la preparazione dell'ossobuco con risotto giallo alla milanese è una vera e propria arte sacra. Alla base di ogni proposta ci sono solo i migliori prodotti stagionali. All'ampia offerta gastronomica si affianca una straordinaria selezione di vini scelti tra le migliori annate dei più importanti produttori italiani.

Il Don Lisander è un luogo di grande impatto emozionale, che dal 1947 non smette di stupire, di appassionare, di coinvolgere tutti i sensi e di offrire un'esperienza unica. **Nel 2010 la Regione Lombardia** lo ha riconosciuto come **Locale Storico**, un museo dell'ospitalità protagonista di tante, intense pagine della storia di Milano.



PIATTI DELLA TRADIZIONE - *THE TRADITION*

ANTIPASTI / STARTERS

Mondeghili con soffice di patate e bagnetto verde (1-3-7-9)

Traditional Milanese meat balls with potato cream and green sauce

25 €

Paté di fegato di vitello, pan brioche e mostarda di fichi (1-3-7)

Veal liver paté, brioche bread and fig mustard

28 €

Selezione di salumi “Spigaroli” (1-7)

“Spigaroli” cold cut selection

36 €

RISOTTO

Risotto alla Milanese Don Lisander (7-9-12)

Don Lisander Milanese traditional risotto

26 €

Risotto al salto rivisitato (3-7-9-12)

Milanese risotto “al salto” (crispy)

26 €

SECONDI CARNE / MEAT MAIN COURSES

Costoletta alla Milanese (1-3-7)

Milanese Veal cutlet

40 €

Ossobuco con risotto alla Milanese (1-7-9-12)

Ossobuco with Milanese risotto

44 €

DESSERT

La torta Manzoni LA PROVVIDENZA (1-3-7-8)

Alessandro Manzoni “Providence” cake

12.50 €

ANTIPASTI - *STARTERS*

Medaglione di foie gras, pan brioche, chutney ai cachi, tartufo nero e demi-glace (1-3-7-9)

Foie gras medallion, pan brioche, persimmon chutney, black truffle and demi-glace

36 €

Carciofo fritto, castelmagno e polvere di liquirizia * (7)

Fried artichoke, Castelmagno cheese and licorice powder

22 €

Salmerino alpino affumicato, agrumi e maionese leggera alle erbe e olio aromatizzato (3-4)

Smoked Alps char, citrus, light herb and flavored oil mayonnaise

26 €

Uovo di montagna poché, cremoso di patate, fonduta di castelmagno e crumble al tartufo nero (3-7)

Poached mountain egg, creamy potato, Castelmagno fondue and black truffle crumble

25 €

Insalata tiepida autunnale (7)

Warm autumn salad

18 €

Carpaccio di capesante, cetriolo, avocado e pompelmo (4)

Scallop carpaccio, cucumber, avocado and grapefruit

25 €

Baccalà mantecato, farinata croccante al rosmarino e polvere di capperi * (4-7)

Creamed cod, crispy rosemary farinata and caper powder

24 €

Insalata di puntarelle, acciughe e crudo di gambero rosso * (2)

Roman Chicory, anchovy and raw red shrimp

28 €

Selezione di formaggi e confetture

Selection of cheeses and jams

30 €

PRIMI - PASTA AND RISOTTO

Spaghetti “Mancini” ai tre pomodori e basilico (1-7)

“Mancini” spaghetti with three tomatoes and basil

24 €

Riso Carnaroli, zucca, luganega, salsa al parmigiano e polvere di alloro (7-9)

Carnaroli rice, pumpkin, luganega sausage, parmesan sauce and bay leaf powder

26 €

Tagliatella alle castagne, ragù di selvaggina, aglio nero e pino mugo (1-7-9)

Chestnut tagliatelle pasta, game ragù, black garlic and mountain pine

28 €

Maccheroncini all’uovo, ragù di scorfano e cimette (1-3-7-9)

Macaroni egg pasta, scorpionfish ragù and florets

28 €

Conchiglioni gratinati, ragù di anatra, besciamella alla cannella e il suo fondo (1-7-9)

Gratinated sea shell shape pasta, duck ragù, cinnamon béchamel sauce and the sauce

30 €

Spaghetti all’astice * (1-2-9)

Lobster Spaghetti

55 €

Vellutata di topinambur e carciofi (7)

Jerusalem artichoke and artichoke cream soup

20 €

SECONDI CARNE - *MEAT MAIN COURSE*

Filetto di manzo, funghi e profumi d'autunno (7-9)

Beef fillet, mushrooms and autumn aromas

45 €

“Rostin negaa rivisitato” con cremoso di funghi (7-9-12)

“Rostin negaa” veal with creamy mushroom soup

38 €

Stinco di maialino alla birra, sedano rapa e senape selvatica (7-9)

Pork shank with beer, celeriac and wild mustard

33 €

Guancia di vitello brasata e soffice di patate (7-9-12)

Braised veal cheek with soft potatoes

40 €

Peperone ripieno “Don Lisander” (1-3-7-9)

Stuffed pepper “Don Lisander”

30 €

SECONDI PESCE - *FISH MAIN COURSE*

Rombo, cime di rapa in due consistenze (4)

Turbot and two textures turnip greens

38 €

Ombrina, zucca arrosto, cavolo nero, nocciole e ristretto di verdure (4-7-8)

Umbrine, roasted pumpkin, black cabbage, hazelnuts and vegetable reduction

35 €

Moscardini, polenta e piselli * (4-7)

Stewed octopus, polenta and peas

30 €

Mazzancolle imperiali glassate in salsa barbecue, insalatina di spinaci novelli e aceto di pomodoro (min 3 pz.) * (2-4-7)

Glazed imperial prawns grilled in barbecue sauce, baby spinach salad and tomato vinegar

20 € cad.

Pescato del giorno (4)

Catch of the Day

€ 10 / 100g

PER CONCLUDERE - *DESSERT*

Tiramisu (1-3-7)

Tiramisu

12.50 €

Crema di zabaglione e lamponi (3-7)

Zabaglione eggnog and raspberries

12.50 €

Torta LA PROVVIDENZA (1-3-7-8)

The Manzoni Cake

12.50 €

Mousse al cioccolato (3-7)

Chocolate mousse

12.50 €

Frutti di bosco

Mix of berries

14.50 €

Ananas

Pineapple

12.50 €

Gelati e sorbetti (3-7)

Icecreams and sorbets

12.50 €

I numeri tra parentesi si riferiscono alla tabella riguardante sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze Secondo codice europeo reg, (UE)1169/2011 del 25/10/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

N.B. Tutti gli alimenti elencati nel menù possono contenere tracce di glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, solfiti, molluschi.

CHIEDERE AL PERSONALE LA TABELLA IN CASO DI ALLERGIE/INTOLLERANZE ALIMENTARI

i prezzi sono comprensivi di tasse e servizi - coperto € 6.00 -si accettano le seguenti carte di credito:
American Exp - Carta Si - Euro Card - Master Card - Visa * trattasi di prodotti all'origine congelati o surgelati.

N.B. All foods listed in the menu may contain traces of gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites, molluscs.

The numbers in brackets correspond to foods causing allergies/intolerances according to the EU code 1169/2011 del 25/10/2011

ASK THE STAFF FOR THE TABLE IN CASE OF ALLERGIES/INTOLERANCE PRICES INCLUDE TAXES AND SERVICES

cover charges not included € 6.00 - We accept the following credit cards: American Exp - Carta Si - Euro Card - Master Card - Visa
The list of allergens is available from the hall staff * products could be frozen at origin.

LA PROVVIDENZA
UNA STORIA DI MILANO



IL SAPORE DELLA
TRADIZIONE.

La Provvidenza

Briciole golose di milanesità "Là c'è la provvidenza!"

A. Manzoni, "I promessi sposi"

«El primm de l'ann se cumenza/ à mangià la Carsenza» rimavano giocosi i versi del medico poeta Giovanni Rajberti, grande amico di Manzoni, a dimostrare quanto quella che nell'Ottocento era chiamata «Carsenza de bombon» fosse una presenza irrinunciabile sul desco imbandito delle feste. Oggi la tradizionale ricetta tramandata da generazioni è diventata "La Provvidenza", specialissima torta dell'anno nuovo proposta proprio dal ristorante Don Lisander di Milano, che prende il nome da Alessandro Manzoni che abitava lì a due passi. La nuova preparazione rivisita la versione originale tanto amata a casa dello scrittore de "I promessi sposi", di cui si trovano tracce storiche leggendo il documentatissimo romanzo di Marina Marazza "Le due mogli di Manzoni" (Solferino). Tutto nasce da un'intuizione di Stefano Marazzato, patron del Don Lisander. "Mi sono chiesto perché Milano non avesse una sua torta, a parte il Panettone che però è un dolce lievitato. Così ci siamo messi al lavoro ricercando pezzi di storia di Milano legati al Manzoni, per verificare se ci fosse un dolce a lui caro. E abbiamo scoperto che lo scrittore amava la fragrante Carsenza, che significa "crescenza", un dolce tipico lombardo che si usava preparare il primo dell'anno". La base era la pasta di pane bianco avanzata a Natale che veniva rilavorata con l'aggiunta di qualcosa di dolce, come le mele e l'uva. In ogni casa si preparava come si voleva: con la frutta secca, i fichi, le pere. La versione per il Don Lisander del pastry chef Alessandro Servida prevede anche l'aggiunta di gocce di quella cioccolata di cui Manzoni andava pazzo. Il risultato è una ghiottoneria in perfetto spirito manzoniano: semplice e allo stesso tempo raffinata, da consumare dalla prima colazione al pranzo, all'ora del the e anche dopo cena. Dessert, spuntino, merenda sfiziosa. Una torta "divina", come la provvidenza manzoniana, da gustare in ogni momento per soddisfare il più innocente dei peccati, la gola che, come scriveva Manzoni stesso, è una passione che cresce ogni anno che passa. "Era un dolce contadino di Capodanno: alla pasta del pane bianco che si metteva in tavola a Natale si aggiungeva quel che c'era, panna e uova e le mele, e per chi ce li aveva le uvette, i pinoli e i fichi secchi. Veniva cotta in una teglia di lato al focolare, per darle il tempo di lievitare e di colorirsi senza bruciare. Poi la si cospargeva di zucchero e diventava croccante fuori e morbida dentro." Marina Marazza, "Le due mogli di Manzoni"

Milanese-style greedy crumbs "There is providence!" -

A. Manzoni, "The Betrothed"

Milanese-style greedy crumbs "There is providence!" - A. Manzoni, "The Betrothed" "The first day of the year is filled with laughter/ he eats the carsenza" were the playful rhymes of the poet-doctor Giovanni Rajberti, a great friend of Manzoni, to demonstrate how what in the 19th century was called "Carsenza de bombon" was an indispensable presence on the festive table. Today, the traditional recipe passed down through the generations has become "La Provvidenza", a very special New Year's cake offered by the Don Lisander restaurant in Milan, which takes its name from Alessandro Manzoni who lived a stone's throw away. The new preparation revisits the original version that was so beloved at the home of the writer of "The Betrothed", of which historical traces can be found by reading the well-documented novel by Marina Marazza "The two wives of Manzoni" (Solferino). It all started with an intuition by Stefano Marazzato, owner of Don Lisander. "I wondered why Milan didn't have its own cake, apart from Panettone, which is a leavened cake. So we got to work researching pieces of Milanese history linked to Manzoni, to see if there was a cake dear to him. And we discovered that the writer loved the fragrant Carsenza, which means "crescenza", a typical Lombard cake that was prepared on New Year's Day". The base was the white bread dough left over from Christmas that was reworked with the addition of something sweet, such as apples and grapes. In every home it was prepared as desired: with dried fruit, figs, pears. The version for Don Lisander by pastry chef Alessandro Servida also includes the addition of drops of that chocolate that Manzoni was crazy about. The result is a delicacy in perfect Manzoni spirit: simple and at the same time refined, to be consumed from breakfast to lunch, at tea time and even after dinner. Dessert, snack, tasty snack. A "divine" cake, like Manzoni's providence, to be enjoyed at any time to satisfy the most innocent of sins, gluttony, which, as Manzoni himself wrote, is a passion that grows with each passing year. "It was a New Year's peasant dessert: to the dough of the white bread that was put on the table at Christmas, whatever was available was added, cream and eggs and apples, and for those who had them, raisins, pine nuts and dried figs. It was cooked in a pan to the side of the fireplace, to give it time to rise and color without burning. Then it was sprinkled with sugar and it became crunchy on the outside and soft on the inside." Marina Marazza, "The two wives of Manzoni"