

RIVIERA

ENTRÉES • STARTERS

Focaccia au beurre salé • *Focaccia with salted butter*

Lanières de pizza frites avec des copeaux de Parmigiano Reggiano,
poivre, zeste de citron et jambon de Parme affiné 24 mois
*Strips of fried pizza with Parmigiano Reggiano cheese flakes, pepper, lemon zest
and Parm Ham 24 months aged*

Entrée Signature Carlton • *Carlton Signature starter*

PLATS • MAIN

MARGHERITA AGRUMATA

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, tomates cerises confites,
copeaux de ricotta, zeste de citron
*Tomato sauce, fiordilatte mozzarella cheese, confit cherry tomatoes,
ricotta cheese flakes, lemon zest*

COMTÉ

Mozzarella fiordilatte, Comté AOP, poires, noix, radicchio
croustillant au vinaigre de cidre
*Fiordilatte mozzarella cheese, Comté AOP, pears, walnut, crispy
radicchio with apple cider vinegar*

Denis Levatel
PIZZA CHEF

PLATS • MAIN

CIPOLLA MON AMOUR

Fromage fiordilatte, oignon caramélisé, oignon aigre-doux, ciboulette, framboises, noisettes concassées et fondue de Pecorino Romano DOP

Fiordilatte cheese, caramelized onion, sweet-and-sour onion, chives, raspberries, chopped hazelnuts, and Pecorino Romano DOP fondue

ERBORINATA

Mozzarella fiordilatte et fromage bleu, chutney de fruits rouges, jeunes pousses de salade, sarrasin soufflé et vinaigrette à la pomme verte

Fiordilatte mozzarella and blue cheese, mixed berry chutney, mixed salad greens, puffed buckwheat, and green apple vinaigrette

PIOPPINI

Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, saucisse rôtie, champignons sautés, poireau frit et sauce demi-glace

Tomato sauce, fiordilatte mozzarella cheese, roasted sausage, sautéed mushrooms, fried leek, demi glace sauce

SIGNATURE “CARLTON PIZZA”

DESSERTS

Panettone grillé, servi avec de la glace à la vanille • *Grilled panettone with vanilla ice cream*

90€/pers

incluant une coupe de Champagne • *including a glass of Champagne*

Denis Levatel
PIZZA CHEF

Denis Lovatel
PIZZA CHEF

Chef visionnaire et pizzaiolo d'exception, Denis Lovatel réinvente la pizza à travers une approche contemporaine alliant exigence artisanale, innovation et respect du vivant. Héritier de la mythique pizzeria Da Ezio, fondée en 1977 au cœur des Dolomites, il transpose aujourd'hui à Milan sa culture de la montagne avec Denis Pizza di Montagna, devenue une référence incontournable.

Issue d'une fermentation lente de 56 heures, sa pâte se distingue par une légèreté remarquable, un croustillant subtil et une grande digestibilité. Faible en sel, relevée par un délicat assemblage d'épices et élaborée avec une eau de source des Dolomites, sa pizza célèbre l'équilibre entre goût et bien-être.

À travers une sélection rigoureuse de produits de petits producteurs et des garnitures créatives, Denis Lovatel signe une cuisine engagée et sensible, où la pizza devient une véritable expérience gastronomique.

An unconventional pizzaiolo, Chef Denis Lovatel is internationally recognised for redefining pizza through innovation, sustainability and craftsmanship. Owner and pizza-chef of the historic Da Ezio since 1977 near the Dolomites, he brought his mountain-born vision to Milan with Denis Pizza di Montagna (4 locations), quickly ranked among the city's finest and acclaimed for its sustainable approach. Crafted through a 56-hour fermentation, his pizza is exceptionally light, crisp and highly digestible, with a lower caloric impact, reduced salt - replaced by a subtle blend of spices enhancing umami - and spring water sourced from the foothills of the UNESCO-listed Dolomites. Rooted in carefully selected ingredients from small producers and finished with creative toppings, Denis Lovatel's pizza embodies a contemporary culinary vision, where pleasure, well-being and responsibility converge in a singular gastronomic expression.

RIVIERA