

da Giacomo
MILANO

ANTIPASTI

Starters

Tartare di tonno alla francese

French style tuna tartare

30

Tartare di gamberi rossi e sorbetto al mandarino

Red prawn tartare and mandarin sorbet

35

Granseola alla veneziana

Spider crab with oil and lemon

34

Carpaccio di ricciola, mandorle, spinaci e dressing al limone

Raw amberjack, almonds, spinach and lemon dressing

32

Branzino in ceviche e sfoglia di mais croccante

Sea bass ceviche and tostada

32

Selezione di crudi

Mixed raw fish platter

40

Insalata di mare con sedano, carote e finocchi

Seafood salad with celery, carrots and fennels

35

Cavolfiore gratinato, fontina e crema di cavolfiore

Cauliflower gratin with fontina cheese and cauliflower cream

22

Capesante alla mugnaia

Scallops Meunière

24

SELEZIONE DI OSTRICHE

Selection of Oysters

Special Sandalia

Italia - Tortolì, Sardegna

frutto ricco – carni abbondanti – persistente

rich fruit – plump meats – persistent

7 cad. / each

La Perla del Delta – Tarbouriech

Italia - Sacca Sacca degli Scardovari, Veneto

carni abbondanti – iodata e dolce – persistente

plump meats - iodized and sweet - persistent

8 cad. / each

Gillardeau – Guiffant

France – Marennes Oleron, Nouvelle Aquitaine

dolce – iodata – persistente

sweet - iodized - persistent

7 cad. / each

Regal Sèlection Or – Pasca Boutrais

Ireland – Bannow Bay, Leinster

cremosa – dolce – minerale

creamy – sweet – mineral

8 cad. / each

CROSTACEI CRUDI

Raw shellfish

Gamberi rossi di Sicilia

Red Sicilian prawns

9 cad. / each

Scampi di Sicilia

Sicilian langoustines

9 cad. / each

PRIMI PIATTI

First Courses

Tortelli cacio e pepe, crudo di gambero rosso, lime e bottarga
Tortelli filled with cheese and black pepper, raw red prawns, lime and bottarga
30

Risotto prezzemolo, limone e acciughe del Cantabrico
Risotto with parsley, lemon and Cantabrian anchovies
24

Spaghetti alle vongole veraci
Spaghetti with clams
30

Linguine all'astice blu
Linguine with blue lobster and cherry tomato sauce
48

Tordello alla lucchese burro e salvia
Traditional stuffed pasta from Lucca with meat dressed with butter and sage
28

Gnocchetti alla Giacomo
Potato dumpling with langoustines, shrimps and calamari
30

Spaghetti al pomodoro
Spaghetti with tomato sauce
22

SECONDI PIATTI

Second Courses

Zuppa di pesce e crostacei

Stewed seafood and shellfish with tomato sauce

35

Fritto misto di pesce e verdure

Deep-fried prawns, langoustines and calamari with vegetables

35

Crocante di cernia con sashimi di tonno, friggirelli e datterini

Crispy grouper with tuna sashimi, friggirelli peppers and datterini tomatoes

40

Tomino fondente e tartufo su crocchetta di patate e funghi

Creamy tomato cheese with truffles on a potato and mushrooms croquette

26

Filetto al pepe verde

Beef fillet with green peppercorn sauce

38

PESCE INTERO E CROSTACEI

Fish and Shellfish

Orata, branzino, rombo, San Pietro, dentice, pezzogna, gallinella, scorfano
Sea bream, sea bass, turbot, John Dory, snapper, red sea bream, gurnard, scorpion
fish

125 / kg

Astice blu, scampi reali
Blue lobster, king shrimps

200 / kg

Aragosta
Spiny lobster

230 / kg

Gamberoni carabineros
Carabineros prawns

230 / kg

Granchio Reale
King crab

300 / kg

In base alla disponibilità del mercato, serviti in varie preparazioni
Catch of the day served in various preparations

CONTORNI

Side Dishes

Patate saltate alle erbe

Sautéed potatoes with herbs

8

Cime di rapa aglio, olio e peperoncino

Broccoli rabe with garlic, oil and chili pepper

12

Selezione di verdure alla griglia

Selection of grilled seasonal vegetables

14

Spinaci all'agro o aglio, olio e peperoncino

Spinach with oil and lemon or oil, garlic and chili pepper

10

Pane e coperto

Cover charge

6

Tutti i prezzi sono espressi in €.

All prices are in €

