

da Giacomo
MILANO

MENU

ANTIPASTI

Starters

Tartare di tonno alla mediterranea

Tuna tartare Mediterranean style

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

32

Carpaccio di ricciola, melograno e sedano

Raw amberjack, pomegranate and celery

32

Insalata carciofi e parmigiano

Artichokes and parmesan salad

14

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

Uovo poché, polenta, fonduta di Parmigiano e tartufo nero

Poached egg, polenta, Parmesan fondue and black truffle

23

Capesante gratinate (3 pz)

Scallops au gratin (3 pcs)

24

SELEZIONE DI OSTRICHE

Selection of Oysters

Special Sandalia

Italia - Tortolì, Sardegna
frutto ricco – carni abbondanti – persistente
rich fruit – abundant meats – persistent
7 cad. / each

La Perla del Delta – Tarbouriech

Italia - Sacca Sacca degli Scardovari, Veneto
carni abbondanti – iodata e dolce – persistente
abundant 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 zucca e nero di seppia

Risotto with pumpkin and squid ink

26

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with clams

28

Linguine all'astice

Linguine with lobster and cherry tomato sauce

45

Ravioli del plin con baccalà mantecato, crema di porri, patate e tartufo nero

Plin ravioli with creamed cod, leek cream, potatoes and black truffle

28

Gnocchetti alla Giacomo

Potato dumpling with langoustines, shrimps and calamari

28

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

Filetto di rombo, topinambur e scalogno

Turbot fillet with topinambur and shallots

38

Finocchi gratinati con mandorle e capperi

Baked gratin fennel with almonds and capers

20

Filetto al pepe verde

Beef fillet with green peppercorn sauce

36

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
120 / kg

Astice americano
American Lobster
120 / kg

Astice blu, scampi reali
Blue lobster, king shrimps
180 / kg

Aragosta
Spiny lobster
200 / kg

Gamberoni carabinieri
Carabineros prawns
230 / 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

Carciofi trifolati

Sautéed artichokes

12

Selezione di verdure alla griglia

Selection of grilled seasonal vegetables

12

Spinaci all'agro o aglio, olio e peperoncino

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

10

Pane e coperto

Cover charge

5

Tutti i prezzi sono espressi in €.

All prices are in €

1958

Da 65 anni Giacomo Milano è un salotto culinario, un autentico stile di vita fatto di scambi reciproci, calore e gentilezza. Tutto nasce grazie a Giacomo Bulleri, alla sua irrequietezza mista a ingegno, che sarà il motore di tutto, di un modo di fare che è diventato un classico della ristorazione milanese e dello stare bene a tavola.

Giacomo Milano has been a culinary parlor, for 65 years, offering an authentic lifestyle of mutual exchange, warmth and kindness. It all started thanks to Giacomo Bulleri, to his restlessness and brilliance, which was to be the driving force behind everything, behind an approach that has become a standard of Milanese catering and fine dining.

MATERIE PRIME *Raw Materials*

Per Giacomo la buona cucina inizia con la selezione delle migliori materie prime, fresche e di stagione. Scegliamo solo ingredienti d'eccellenza, prediligendo produzioni sostenibili.

I nostri branzini e orate, comunemente oggetti di pratiche invasive come la pesca a strascico, provengono da Pesqueras Lubimar, azienda specializzata in vallicultura marina nel Parco Naturale di La Breña e Marismas del Barbate. La filosofia al centro dell'attività produttiva é quella di armonizzare la soddisfazione di alti standard di qualità e freschezza con esigenze ambientali, ecologiche e paesaggistiche del territorio.

Grazie al continuo ricambio idrico, i pesci ricevono un'alimentazione naturale. Il parco, oasi di biodiversità, ospita una varietà di pesci, crostacei e molluschi, arricchendo l'ecosistema. La bassa densità di pesci favorisce la proliferazione di forme biologiche nutritive che integrano la loro dieta. La pesca su ordine, effettuata tutto l'anno, garantisce freschezza e sicurezza sanitaria.

-

For Giacomo, good cooking starts with the selection of the best raw materials, fresh and in season.

We only choose ingredients of excellent quality, favouring sustainable produce.

Our sea bass and bream, commonly subjected to invasive practices such as trawling, come from Pesqueria Lubimar, a company specializing in marine fish farming in the La Brena and Marismas del Barbate Natural Park.

The philosophy at the heart of their production activity is to harmonize the satisfaction of high standards of quality and freshness with the environmental, ecological, and landscape needs of the territory.

Thanks to the continuous water exchange, the fish receive a natural diet. The park, an oasis of biodiversity, naturally hosts a variety of fish, crustaceans, and mollusks, enriching the ecosystem. The low fish density promotes the proliferation of nutritious biological forms that supplement their diet. Fishing to order, carried out year-round, ensures freshness and health safety.

ANTIPASTI

Starters

Tartare di tonno alla mediterranea (1,4)

Tuna tartare Mediterranean style

Selezione di crudi (1,2,4,7,9)

Selection of raw shellfish and fish

Tartare di gamberi rossi* e sorbetto al mandarino (2,9,12)

Red prawn tartare and mandarin sorbet

Granseola alla veneziana (2)

Spider crab with oil and lemon

Carpaccio di ricciola, melograno e sedano (4,9)

Raw amberjack, pomegranate and celery

Insalata carciofi e parmigiano (7,9)

Artichokes and parmesan salad

Insalata di mare*, sedano, carote e finocchi (2,4,5,9)

Seafood salad with celery, carrots and fennels

fennels

Capessante gratinate (1,6,7,12,14)

Scallops au gratin

Uovo poché, polenta, fonduta di parmigiano e tartufo nero (1,3,5,7,12)

Poached egg, polenta, Parmesan fondue and black truffle

and black truffle

Branzino in ceviche e sfoglia di mais croccante (1,4,5,9)

Sea bass ceviche and tostada

OSTRICHE

Oysters

Special Sandalia (12,14)

La Perla del Delta (12,14)

Gillardeau (12,14)

Regal Sélection Or (12,14)

CROSTACEI CRUDI

Raw seafood

Gamberi rossi di Sicilia* (2,12)

Red Sicilian prawns

Scampi di Sicilia* (2,12)

Sicilian langoustines

PRIMI PIATTI

First Courses

Spaghetti alle vongole veraci (1,9,12,14)

Spaghetti with clams

Tortelli cacio e pepe, crudo di gambero rosso*, lime e bottarga (1,2,3,4,7,9,12)

Tortelli filled with cheese and black pepper,

raw red prawns, lime and bottarga

Linguine all'astice* (1,2,13)

Linguine with lobster and cherry tomato

sauce

Ravioli del plin con baccalà mantecato, crema di porri, patate e tartufo nero (1,3,4,7,9,12)

Plin ravioli with creamed cod, leek cream,

potatoes and black truffle

Gnocchetti* alla Giacomo (1,2,3,4,9,14)

Potato dumpling "alla Giacomo" with

langoustines, shrimps and calamari

Spaghetti al pomodoro (1,9)

Spaghetti with tomato sauce

Risotto zucca e nero di seppia (4,7,9,12,14)

Risotto with pumpkin and squid ink

SECONDI PIATTI

Second Courses

Zuppa di pesce e crostacei* (1,2,4,12,14)

Stewed seafood and shellfish with tomato

sauce

Fritto misto di pesce* e verdure (1,2,3,4,5,14)

Deep-fried prawns, langoustines and

calamari with vegetables

Filetto di rombo* topinambur e scalogno (4)

Turbot fillet with topinambur and shallots

Finocchi gratinati con mandorle e capperi (1,7,8)

Baked gratin fennel with almonds and

capers

Filetto al pepe verde (1,5,7,12)

Beef fillet with green peppercorn sauce

PESCI E CROSTACEI

Fish and Shellfish

Orata, branzino, rombo, San Pietro, dentice, pezzogna, gallinella, scorfano (4)

Sea bream, sea bass, turbot, John Dory,

snapper, red sea bream, gurnard, scorpion

fish

Astice americano (2)

American Lobster

Astice blu, scamponi reali* (2,12)

Blue lobster, king shrimps

Aragosta (2)

Spiny lobster

Gamberoni Carabinieri* (2,12)

Carabineros prawns

CONTORNI

Side Dishes

Patate saltate alle erbe (-)

Sautéed potatoes with herbs

Carciofi trifolati (12)

Sautéed artichokes

Spinaci all'agro o aglio, olio e peperoncino (-)

Spinach sautéed with oil and lemon or oil,

garlic and chili pepper

Selezione di verdure alla griglia (-)

Selection of grilled seasonal vegetables

* Questi prodotti potrebbero essere stati abbattuti e congelati per garantire la conservazione ottimale del prodotto e le sue proprietà nutritive e organolettiche.

* These products may have been blast chilled and frozen to ensure optimal preservation of the product and its nutritional and organoleptic properties.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica sanitaria preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

The fish destined to be eaten raw or partially raw has been subjected to preventive sanitation remediation in compliance with the EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3.

ALLERGENI
Allergenic foods

- | | | |
|---|--|---|
| <p>(1) cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
<i>cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelled, kamut or their hybridised strains) and products thereof</i></p> <p>(2) crostacei e prodotti derivati
<i>crustaceans and products derived</i></p> <p>(3) uova e prodotti derivati
<i>eggs and egg products</i></p> <p>(4) pesce e prodotti derivati
<i>fish and fish products</i></p> <p>(5) arachidi e prodotti derivati
<i>peanuts and derived products</i></p> <p>(6) soia e prodotti derivati
<i>soybeans and products thereof</i></p> | <p>(7) latte e prodotti derivati
<i>milk and milk products</i></p> <p>(8) frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
<i>nuts like almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachio nuts, Queensland nuts and products thereof</i></p> <p>(9) sedano e prodotti derivati
<i>celery and products thereof</i></p> <p>(10) senape e prodotti derivati
<i>mustard and products thereof</i></p> <p>(11) semi di sesamo e prodotti derivati
<i>sesame seeds and products thereof</i></p> | <p>(12) anidrite solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come so2
<i>sulfur anhydrite and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO2</i></p> <p>(13) lupino e prodotti a base di lupino
<i>lupine and products based on lupine</i></p> <p>(14) molluschi e prodotti a base di mollusco
<i>molluscs and products based on shellfish</i></p> |
|---|--|---|

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

For any information on allergens, it is possible to consult the specific documentation that will be provided, on request, by the staff on duty.



Da Giacomo Milano – Via Pasquale Sottocorno 6, 20129 Milano
T. +39 02 76023313 | giacomomilano.com