

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

Tartare di scampi, olive e stracciatella

Langoustine tartare, olives and stracciatella cheese

35

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, pesto e pane guttiau

Seafood salad, pesto and crisp flatbread

35

Alici fritte con salsa alla scapece

Fried anchovies with vinegar-flavored sauce

22

Capesante gratinate (3 pz)

Scallops au gratin (3 pcs)

24

SELEZIONE DI OSTRICHE

Selection of Oysters

Maestrale, Ostrica del Vento

Italia - Laguna San Teodoro, Sardegna.
frutto ricco – vegetale – persistente
rich fruit – vegetal – 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

Bottoni ripieni di branzino con crema ai fiori di zucca

Ravioli stuffed with sea bass with zucchini flowers' cream

30

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with clams

28

Linguine all'astice

Linguine with lobster and cherry tomato sauce

45

Risotto alla puttanesca con pesce spada

Risotto puttanesca style with swordfish

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 e asparagi

Turbot fillet with asparagus

38

Carciofo, fonduta di parmigiano e uovo marinato

Artichoke, parmesan fondue, and marinated egg

24

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 carabineros
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

Agretti olio e limone

Agretti with oil and lemon

12

Carciofi trifolati

Sautéed artichokes

12

Asparagi olio e limone

Asparagus with oil and lemon

14

Selezione di verdure alla griglia

Selection of grilled seasonal vegetables

12

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 al mercato, con la selezione delle migliori materie prime, fresche e di stagione. Scegliamo solo ingredienti d'eccellenza, prediligendo piccole produzioni sostenibili e locali. Un lavoro continuo di ricerca, di assaggi, di visite ai produttori, per proporre ai nostri clienti il meglio che la terra ci offre.

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

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

We take part in continuous research, tasting, and trips to producers, to offer our customers the best the earth has to offer.

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

Tartare di scampi*, olive e stracciatella (1,2,4,7,8)

Langoustines tartare, olives and

stracciatella cheese

Insalata di mare*, pesto e pane guttiau (1,2,4,5,9,12,14)

Seafood, pesto and crisp flatbread

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

Scallops au gratin

Alici fritte con salsa alla scapece (1,4)

Fried anchovies with vinegar-flavored sauce

Branzino in ceviche e sfoglia di mais

croccante (1,4,5,9)

Sea bass ceviche and tostada

OSTRICHE

Oysters

Maestrale (12,14)

La Perla del Delta (12,14)

Gillardeau (12,14)

Regal Sèlection 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

Risotto, crudo di scampi* e stracciatella

(4,7,14)

Risotto with raw langoustines and

stracciatella cheese

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

Bottone ripieno di branzino con crema ai

fiori di zucca (1,3,4,9,12)

Ravioli stuffed with sea bass with zucchini

flowers' cream

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*, cavolfiore e cipolla

borettana (4)

Turbot fillet with cauliflower and onion

Carciofo, fonduta di parmigiano e uovo

marinato (3,7)

Artichoke, parmesan fondue, and

marinated egg

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 Carabineros* (2,12)

Carabineros prawns

CONTORNI

Side Dishes

Patate saltate alle erbe (-)

Sautéed potatoes with herbs

Agretti alio e limone (-)

Agretti with oil and lemon

Carciofi trifolati (12)

Sautéed artichokes

Asparagi olio e limone (-)

Sautéed radicchio with hazelnuts

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