

da Giacomo
MILANO

MENU

MATERIE PRIME *Raw Materials*

Per Giacomo Milano 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 è 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 Milano, 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 gamberi rossi e sorbetto al mandarino

Red prawn tartare and mandarin sorbet

35

Tartare di tonno alla francese

French style tuna tartare

32

Cocktail di gamberi

Prawns cocktail

28

Granseola alla veneziana

Spider crab with oil and lemon

36

Carpaccio di ricciola, mela e salsa arancia e Cointreau

Amberjack carpaccio with apple, orange and Cointreau sauce

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

Uovo poché, croccante di frutta secca, fonduta di fontina e tartufo nero

Poached egg, crushed nuts, fontina fondue and black truffle

25

Capesante alla mugnaia

Scallops meunière

26

SELEZIONE DI OSTRICHE

Selection of Oysters

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
32

Risotto allo champagne, capasanta e pepe rosa
Champagne risotto with scallop and pink peppercorn
32

Spaghetti alle vongole veraci
Spaghetti with clams
30

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

Agnolotti del plin di anatra e faraona
Ravioli stuffed with duck and guinea fowl
28

Gnocchetti alla Giacomo
Potato dumpling with langoustines, shrimps and calamari
32

Spaghetti al pomodoro
Spaghetti with tomato sauce
24

SECONDI PIATTI

Second Courses

Polpo alla catalana
Octopus Catalan style

32

Fritto misto di pesce e verdure
Deep-fried prawns, langoustines, calamari and vegetables

35

Ricciola alla Giacomo
Amberjack Giacomo style

42

Rösti di cavolfiore e fontina
Cauliflower and fontina rösti

26

Filetto di manzo con puré di patate, salsa Rossini e tartufo nero
Beef fillet with potato purée, Rossini sauce and black truffle

44

PESCE INTERO E CROSTACEI

Fish and Shellfish

**Orata, branzino, rombo, San Pietro, dentice, pezzogna,
gallinella, scorfano, sogliola**

*Sea bream, sea bass, turbot, John Dory, snapper, red sea bream,
gurnard, scorpion fish, sole*

125 / kg

Astice blu, scampi reali

Blue lobster, royal langoustines

200 / kg

Aragosta

Spiny lobster

230 / 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

Puré di patate

Potato purée

10

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 €

1958

Da oltre 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 over 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.



Per informazioni sugli allergeni scansionare il QR code.
For information about allergens, scan the QR code.



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