

Giacomo Bistrot

MILANO

IL CARRELLO DEI BOLLITI

The boiled meats trolley

A pranzo tutte le domeniche.

Available for lunch every Sunday.

Un omaggio alle radici gastronomiche del territorio meneghino,
un invito affettuoso a condividere momenti di convivialità.
Lingua di vitello, cappone, cappello del prete, cotechino:
autentiche prelibatezze che richiamano i sapori di una volta,
naturalmente accompagnate da salsa verde, Carmagnola e mostarda.

A tribute to the gastronomic roots of the Milanese region, a heartfelt invitation to share moments of conviviality. Veal tongue, capon, "cappello del prete," and cotechino: authentic delicacies that evoke the flavors of yesteryear, naturally accompanied by the traditional green sauce, Carmagnola, and mustard.

Tortellini artigianali in brodo | 24

Artisanal tortellini in broth

Bollito misto | 40

Mixed boiled meat

ANTIPASTI

Starters

Tartare di fassona alla francese | 23

French style beef steak tartare

Gambero rosso, puntarelle e mandarino | 32

Red prawn, puntarelle chicory and mandarin

Spiedino di carne e lardo di Colonnata | 24

Meat skewer and Colonnata lardo

Vitello tonnato | 24

Thinly sliced roast veal in tuna sauce

Zuppa alla francese | 25

French style soup with mushrooms, fontina cheese and truffle

Pan brioche, burro e acciughe del Cantabrico | 18

Brioche bread with butter and Cantabrian anchovies

Mondeghili | 18

Mondeghili meatballs

Prosciutto da Cinta Senese tagliato al coltello | 25

Hand sliced prosciutto

Ostrica Gillardeau | 7 cad / each

Gillardeau oyster

Pane e coperto | 5

Cover charge

Tutti i prezzi sono espressi in €.

All prices are in €.



PRIMI PIATTI

First Courses

Agnolotti del plin di anatra e faraona | 26

Ravioli stuffed with duck and guinea fowl

Risotto alla milanese | 23

Risotto with saffron Milanese style

con sfilacci di ossobuco +7 / with shredded veal + 7

Gnocchi ripieni di coda alla vaccinara con fonduta di Castelmagno DOP | 28

Ox-tail 'alla Vaccinara' filled gdnocchi with Castelmagno PDO cheese fondue

Tortelli cacio e pepe, crudo di gambero rosso, lime e bottarga | 30

Tortelli filled with cheese and black pepper, raw red prawns, lime and bottarga

Risotto al parmigiano 24 mesi, oca e riduzione di Recioto | 30

Risotto with 24-month Parmigiano, goose and Recioto reduction

Spaghetti al pomodoro | 22

Spaghetti with tomato sauce

SECONDI PIATTI

Second Courses

Cotoletta alla milanese | 40

Veal cutlet Milanese style

Guancia di maiale, purè di patate e tartufo nero | 26

Pork cheek, mashed potatoes and black truffle

Baccalà alla livornese | 32

Battered salt cod with tomato sauce and red onions

Parmigiana di melanzane | 20

Eggplant parmigiana

Filetto di manzo, millefoglie di patate e riduzione al Porto | 40

Beef fillet, potatoes millefeuille and Port wine reduction

LE NOSTRE CARNI

Our Meats



**Selezione di tagli italiani accompagnata da
purè di patate, spinaci e cime di rapa | da/ from 12 / hg**
*Italian cuts selection with mashed potatoes,
spinach and broccoli rabe*

CONTORNI

Sides

Patate saltate alle erbe | 8

Sautéed potatoes with herbs

Spinaci all'agro o aglio, olio e peperoncino | 10

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

Cime di rapa aglio, olio e peperoncino | 12

Broccoli rabe with garlic, oil and chili pepper

Selezione di verdure alla griglia | 12

Selection of grilled vegetables



LA NOSTRA SELEZIONE DI PURÈ

Our mashed potatoes selection

Tradizione/Classic | 8

Limone e lime/Lemon and lime | 9

Fondo bruno/Gravy sauce | 12

Fontina/Fontina cheese | 12

Tartufo nero/Black truffle | 16

