

Giacomo Bistrot

MILANO

A CULINARY PARLOR

Un luogo dall'atmosfera unica, calorosa e conviviale, dove godere
dei piaceri del buon cibo e della buona compagnia.
La cucina della tradizione italiana, con un tocco contemporaneo,
unita ad un servizio attento, curato e accogliente.
Benvenuti da Giacomo Bistrot.

*A place with a unique, warm and friendly atmosphere,
where one can enjoy the pleasures of good food and good company.
Traditional Italian cuisine with a contemporary twist,
combined with attentive, caring and welcoming service.
Welcome to Giacomo Bistrot.*

MENU

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, cappon, 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

Beef steak tartare

Uovo poché, polenta, fontina e tartufo nero | 23

Poached egg, polenta, fontina cheese and black truffle

Vitello tonnato | 24

Thinly sliced roast veal in tuna sauce

Carpaccio di barbabietola, salva cremasco e noci Pecan | 18

Beet carpaccio, salva cremasco cheese and Pecan nuts

Pan brioche, burro e acciughe del Cantabrico | 18

Brioche bread with butter and Cantabrico anchovies

Mondeghili | 18

Mondeghili meatballs

Prosciutto da Cinta Senese tagliato al coltello | 25

Hand sliced prosciutto

Ostrica Sandalia | 7 cad / each

Sandalia oyster

carni abbondanti, gusto sapido, note di mandorle e nocciole

Savory taste, hints of almond and hazelnut, abundant flesh



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

Tagliatelle verdi al ragú di cinghiale | 24

Green tagliatelle with boar ragout

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, radicchio, stracchino | 23

Risotto with parmesan, radicchio, stracchino cheese

Spaghetti al pomodoro | 22

Spaghetti with tomato sauce and fresh basil

SECONDI PIATTI

Second Courses

Cotoletta alla milanese | 40

Veal chop Milanese style

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

Pork cheek, mashed potatoes and black truffle

Polpo alla griglia, nduja e stracciatella | 28

Grilled octopus, 'nduja spicy sausage and stracciatella cheese

Parmigiana di melanzane | 20

Eggplant parmigiana

Pollo alla diavola e rosti di patate | 22

Spicy style chicken and potatoes rösti

LE NOSTRE CARNI

Our Meats



Selezione di tagli italiani accompagnata da contorni di stagione | 11,5 / hg

Italian cuts selection with seasonal side dishes

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

Purè di patate | 8

Mashed potatoes

Radicchio, noci e miele | 8

Sautéed radicchio, nuts and honey

Selezione di verdure alla griglia | 10

Selection of grilled vegetables

Pane e coperto | 5

Cover charge

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.

“

La gente pensa che cucinare sia aggiungere. Sbagliato: cucinare è non togliere. Non togliere l'anima agli ingredienti. Proteggere, rispettare, valorizzare la loro vera natura: questo è.

Per questo la spesa è il settanta per cento di un buon ristorante. Una cucina di qualità è impossibile senza prodotti di qualità.

”

Giacomo Bulleri

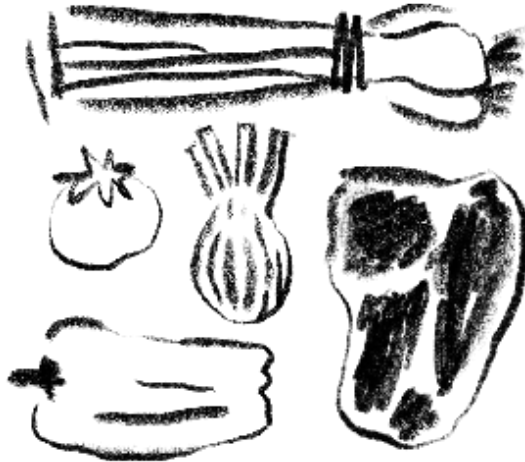
“

People think that cooking is about adding. Wrong: cooking is not about taking away. Don't take away the soul of ingredients. Protect, respect and value their true nature: that's it.

This is why shopping for provisions is seventy percent of a good restaurant. Quality cuisine is impossible without quality products.

”

Giacomo Bulleri



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 fassona alla francese (3,4,10,12)

Beef steak tartare

Uovo poché, polenta, fontina e tartufo (1,3,5,7,12)

Poached egg, polenta, fontina cheese and truffle

Vitello tonnato (3,4,5,10,12)

Thinly sliced roast veal in tuna sauce

Carpaccio di barbabietola, salva cremasco e noci

Pecan (7,8)

Beet carpaccio, salva cremasco cheese and Pecan nuts

Pan brioche, burro e acciughe del Cantabrico (1,4,7)

Brioche bread with butter and Cantabrico anchovies

Mondeghili (1,3,4,5,7,9,12)

Mondeghili meatballs

Prosciutto da Cinta Senese tagliato al coltello (-)

Hand sliced prosciutto

Ostrica Sandalia (12,14)

Sandalia oyster

PRIMI PIATTI

First Courses

Risotto alla milanese (7,9,12)

Risotto with saffron Milanese style

Agnolotti del plin di anatra e faraona (1,3,7,9,10,12)

Ravioli stuffed with duck and guinea fowl

Risotto al parmigiano, radicchio, stracchino (7,9,12)

Risotto with parmesan, radicchio, stracchino cheese

Tagliatelle verdi al ragù di cinghiale (1,3,7,9)

Green tagliatelle with boar ragout

Tortelli* cacio pepe, gambero rosso, lime e bottarga

(1,2,3,4,7,9,12)

Tortelli filled with cheese and pepper, raw red prawns,

bottarga and lime

Spaghetti al pomodoro (1,9)

Spaghetti with tomato sauce and fresh basil

SECONDI PIATTI

Second Courses

Cotoletta alla milanese (1,3,5,7)

Veal chop Milanese style

Guancia di maiale, purè di patate e tartufo nero

(7,9,12)

Pork cheek, mashed potatoes and black truffle

Polpo alla griglia, nduja e straciatella

(1,3,5,7,9,12,14)

Grilled octopus, 'nduja spicy sausage and straciatella

cheese

Parmigiana di melanzane (1,5,7)

Eggplant parmigiana

Pollo alla diavola e rosti di patate (7)

Spicy style chicken and potatoes rösti

Selezione di carni italiane accompagnata da contorni di stagione (7,8)

Italian cuts selection with seasonal side dishes

CONTORNI

Side Dishes

Purè di patate (7)

Mashed potatoes

Verdure grigliate di stagione (-)

Selection of grilled vegetables

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

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

Patate saltate alle erbe (5)

Sautéed potatoes with herbs

Radicchio, noci e miele (7,8)

Sautéed radicchio, nuts and honey

*** Questi prodotti potrebbero essere stati abbatutti 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.*

ALLERGENI

Allergenic foods

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

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.



Giacomo Bistrot Milano – Via Pasquale Sottocorno 6, 20129 Milano
T. +39 02 76022653 | giacomomilano.com