

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.*

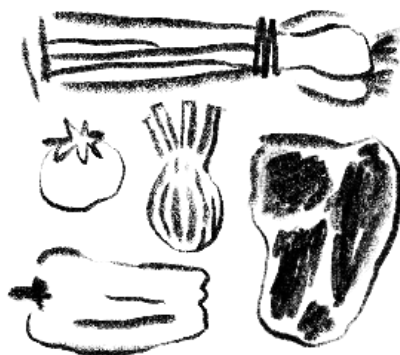
Benvenuti da Giacomo Bistrot.

*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



MATERIE PRIME

Raw Materials

Per Giacomo Milano 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 Milano, 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.

PERCORSO DEGUSTAZIONE FORMAGGI | 32

Una degustazione alla scoperta del gusto autentico dei formaggi italiani.
Un percorso da nord a sud della Penisola, pensato come antipasto o dessert in condivisione.

*A tasting journey to discover the authentic flavor of Italian cheeses.
A route from the North to the South of the Peninsula, designed as a shared appetizer or dessert.*

Geometria di Capra | 9

Cooperativa Agricola Rerustica - Piemonte

Latte caprino - abbinato a mela verde

Goat's milk - paired with green apple

Robiola Mistica | 8

Cooperativa Agricola Rerustica - Piemonte

Latte caprino e ovino - abbinato a pan tramvai

Goat and sheep's milk - paired with tramvai bread

Canestrato di Pecora Riserva | 8

Caseificio La Murgiana - Basilicata

Latte ovino - abbinato a confettura di fichi

Sheep's milk - paired with fig jam

Gentile d'Alpeggio | 10

Caseificio Stella Dicecca - Puglia

Latte vaccino - abbinato a nocciole tostate

Cow's milk - paired with toasted hazelnuts

Blu di Bufala | 9

Caseificio La Tenuta Bianca - Campania

Latte di bufala - abbinato a cioccolato fondente

Buffalo's milk - paired with dark chocolate



ANTIPASTI

Starters

Tartare di manzo alla francese, chips e crème fraîche | 25

French style beef steak tartare, chips and crème fraîche

Mondeghili | 18

Mondeghili

Porcino Milano e Parmigiano Reggiano 36 mesi | 25

Milanese porcino mushroom and 36-month aged Parmigiano Reggiano

Peperone tonnato | 18

Bell pepper in tuna sauce

Insalata di nervetti e giardiniera Pizzavacca | 16

Beef tendon salad with Pizzavacca pickled vegetables

Crostone acciughe e puntarelle | 16

Toasted bread with anchovies and chicory shoots

Prosciutto di Cinta Senese tagliato al coltello | 26

Hand sliced Cinta Senese ham

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

Tortelli cacio e pepe, crudo di gambero rosso, lime e bottarga | 32

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

Agnolotti del plin di anatra e faraona | 28

Ravioli stuffed with duck and guinea fowl

Risotto alla milanese | 24

Risotto with saffron Milanese style

con sfilacci di ossobuco +6 / with shredded veal + 6

Ravioli di zucca alla mantovana con burro e salvia | 24

Amaretti and pumpkin ravioli with butter, sage and Parmigiano Reggiano

Tagliatelle ai funghi porcini | 30

Tagliatelle with porcini mushrooms

Spaghetti al pomodoro | 24

Spaghetti with tomato sauce

SECONDI PIATTI

Second Courses

Cotoletta alla milanese | 40

Veal cutlet Milanese style

Guancia di maiale, purè e fontina | 25

Pork cheek with potato purée and fontina cheese

Coniglio alla cacciatora | 25

Cacciatora style braised rabbit

Polenta al salto con funghi di stagione | 24

Crispy pan-seared polenta with seasonal mushrooms

Filetto di manzo, millefoglie di patate e riduzione al Porto | 42

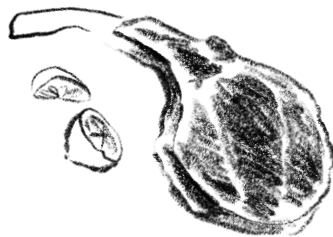
Beef fillet, potato millefeuille and Port wine reduction

LE NOSTRE CARNI

Our Meats

Selezione di tagli italiani | da 12 / hg

Italian cuts selection | from 12 / hg



Chateaubriand - min. per 2 | 55 a persona

Chateaubriand - min. for 2 | 55 per person

La nostra selezione di tagli è accompagnata da patate saltate alle erbe, cicoria aglio, olio e peperoncino, salsa bernese e salsa chimichurri

Our selection of beef cuts is served with herb-sautéed potatoes, chicory with garlic, oil and chili pepper, Béarnaise sauce and chimichurri sauce

CONTORNI

Sides

Patate saltate alle erbe | 8

Sautéed potatoes with herbs

Radicchio, miele e noci | 12

Radicchio, honey and walnuts

Cicoria, aglio, olio e peperoncino | 8

Chicory with garlic, oil and chili pepper

Selezione di verdure alla griglia | 12

Selection of grilled vegetables

Purè di patate | 8

Potato purée

“

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

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.

