

*da Giacomo*  
ARENGARIO



# MENU



LA CUCINA  
*Cuisine*

La cucina della tradizione italiana, di mare e di terra, interpretata con materie prime d'eccellenza, con un'attenzione particolare per i grandi piatti della tradizione milanese, come la cotoletta e il risotto. Un menu che segue le stagioni, una cucina attenta e curata, che attraverso la sua semplicità esalta la qualità di ingredienti unici.

*Traditional Italian cuisine, from sea and land, interpreted with excellent fresh produce with a special focus on the great traditional Milanese dishes, such as schnitzel and risotto. A menu that follows the seasons, a careful and attentive cuisine that through its simplicity enhances the quality of unique ingredients.*



## ANTIPASTI

### *Starters*

#### **Tartare di gamberi rossi e sorbetto al mandarino**

*Red prawns tartare and mandarin sorbet*

35

#### **Carpaccio di ricciola e kiwi**

*Raw amberjack and kiwi*

32

#### **Tartare di tonno, mirtilli e basilico**

*Tuna tartare, blueberries and basil*

30

#### **Selezione di ostriche con mignonette rosé**

*Oysters selection with rosé mignonette*

*7 cad. / each*

#### **Uovo poché, asparagi, patate e tartufo nero**

*Poached egg, asparagus, potatoes and black truffle*

23

#### **Tartare di manzo alla francese**

*Beef steak tartare*

24

con tartufo nero / *with black truffle* + 10

#### **Prosciutto di Parma 24 mesi, stracchino e gnocco fritto**

*Parma's ham 24 mesi, stracchino cheese and fried dough*

26

## **PRIMI PIATTI**

### *First Courses*

#### **Bottoni triglia e limone candito**

*Red mullet ravioli with candied lemon*

30

#### **Spaghetti alle vongole veraci**

*Spaghetti with clams*

28

#### **Tortelli cacio e pepe, crudo di gambero rosso, lime e bottarga**

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

30

#### **Agnolotti di seiras, miele, mandorle e tartufo**

*Ravioli stuffed with cheese, honey, almonds and truffle*

28

#### **Spaghetti al pomodoro**

*Spaghetti with tomato sauce*

22

#### **Risotto alla milanese con sfilacci di ossobuco**

*Risotto with saffron Milanese style with shredded veal*

30

#### **Tagliatelle al ragù d'anatra**

*Tagliatelle with duck ragout*

28



## **SECONDI PIATTI**

### *Second Courses*

#### **Filetto di rombo con zucchine**

*Turbot fillet with zucchini*

38

#### **Sogliola alla mugnaia**

*Sole meunière*

120 / kg

#### **Polpo alla griglia, millefoglie di patate, pomodoro e maionese allo zafferano**

*Grilled octopus, potato millefeuille, tomato and saffron mayonnaise*

30

#### **Fritto misto di pesce e verdure**

*Deep fried prawns, langoustines and calamari with vegetables*

35

#### **Carciofo, fonduta di Parmigiano e uovo marinato**

*Artichoke, Parmigiano fondue and marinated egg*

24

#### **Cotoletta alla milanese**

*Veal cutlet Milanese style*

40

#### **Filetto di manzo con vignarola**

*Beef fillet with spring vegetables*

40

## **CONTORNI**

*Side Dishes*

**Agretti aglio, olio e peperoncino**

*Agretti with garlic, oil and chili pepper*

12

**Carciofi trifolati**

*Sautéed artichokes*

12

**Verdure di stagione alla griglia**

*Selection of grilled seasonal vegetables*

12

**Asparagi olio e limone**

*Asparagus with oil and lemon*

14

**Patate saltate alle erbe**

*Sautéed potatoes with herbs*

8

**Pane e coperto**

*Cover charge*

8

**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.*

## ANTIPASTI

### Starters

**Tartare di gamberi rossi\* e sorbetto al mandarino (2,9,12)**

*Red prawns tartare and mandarin sorbet*

**Carpaccio di ricciola e kiwi (4)**

*Raw amberjack and kiwi*

**Tartare di tonno\*, mirtilli e basilico (4)**

*Tuna tartare, blueberries and basil*

**Selezione di ostriche\* con mignonette rosé (12,14)**

*Oysters selection with rosé mignonette*

**Uovo poché, asparagi, patate e tartufo nero (1,3,5,7)**

*Poached egg, asparagus, potatoes and black truffle*

**Tartare di manzo alla francese (3,4,10,12)**

*Beef steak tartare*

**Prosciutto di Parma 24 mesi, stracchino e gnocco fritto (1,5,7)**

*Parma's ham 24 mesi, mozzarella di bufala and mixed pickle*

## 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*

**Tagliatelle al ragù di d'anatra (1,3,7,9,12)**

*Tagliatelle with duck ragout*

**Bottoni triglia e limone candito (1,3,4,9,12)**

*Red mullet ravioli with candied lemon*

**Agnolotti di seiras, miele, mandorle e tartufo (1,3,7,8)**

*Ravioli stuffed with cheese, honey, almonds and truffle*

\* freschi e/o congelati \* frozen products

**Risotto alla milanese con sfilacci di ossobuco (7,9,12)**

*Risotto with saffron Milanese style with shredded veal*

**Spaghetti al pomodoro (1,9)**

*Spaghetti with tomato sauce*

## SECONDI PIATTI

### Second Courses

**Filetto di rombo con zucchine (4)**

*Turbot fillet with zucchini*

**Sogliola alla mugnaia (1,4,7,9,12)**

*Sole meunière*

**Polpo alla griglia, millefoglie di patate, pomodoro e maionese allo zafferano (1,3,7,14)**

*Grilled octopus, potato millefeuille, tomato and saffron mayonnaise*

**Fritto misto di pesce e verdure (1,2,3,4,5,14)**

*Deep fried prawns, langoustines and calamari with vegetables*

**Carciofo, fonduta di Parmigiano e uovo marinato (3,7)**

*Artichoke, Parmigiano fondue and marinated egg*

**Filetto di manzo alla vignarola (7,9,12)**

*Beef fillet with spring vegetables*

**Cotoletta alla milanese con patate arrosto (1,3,5,7)**

*Veal cutlet Milanese style with roasted potatoes*

## CONTORNI

### Side Dishes

**Agretti olio e limone (-)**

*Agretti with oil and lemon*

**Carciofi trifolati (12)**

*Sautéed artichokes*

**Verdure di stagione alla griglia (12)**

*Selection of grilled seasonal vegetables*

**Asparagi olio e limone (-)**

*Asparagus with oil and lemon*

**Patate saltate alle erbe (-)**

*Sautéed potatoes with herbs*

**ALLERGENI**  
*Allergenic foods*

---

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <p>(1) <b>cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati</b><br/><i>cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelled, kamut or their hybridised strains) and products thereof</i></p> <p>(2) <b>crostacei e prodotti derivati</b><br/><i>crustaceans and products derived</i></p> <p>(3) <b>uova e prodotti derivati</b><br/><i>eggs and egg products</i></p> <p>(4) <b>pesce e prodotti derivati</b><br/><i>fish and fish products</i></p> <p>(5) <b>arachidi e prodotti derivati</b><br/><i>peanuts and derived products</i></p> <p>(6) <b>soia e prodotti derivati</b><br/><i>soybeans and products thereof</i></p> | <p>(7) <b>latte e prodotti derivati</b><br/><i>milk and milk products</i></p> <p>(8) <b>frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati</b><br/><i>nuts like almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachio nuts, Queensland nuts and products thereof</i></p> <p>(9) <b>sedano e prodotti derivati</b><br/><i>celery and products thereof</i></p> <p>(10) <b>senape e prodotti derivati</b><br/><i>mustard and products thereof</i></p> <p>(11) <b>semi di sesamo e prodotti derivati</b><br/><i>sesame seeds and products thereof</i></p> | <p>(12) <b>semi di sesamo e prodotti derivati</b><br/><i>sesame seeds and products thereof</i><br/><b>anidrite solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come so<sub>2</sub></b><br/><i>sulfur anhydrite and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO<sub>2</sub></i></p> <p>(13) <b>lupino e prodotti a base di lupino</b><br/><i>lupine and products based on lupine</i></p> <p>(14) <b>molluschi e prodotti a base di mollusco</b><br/><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 Arengario – Via Guglielmo Marconi, 1 - 20123 Milano  
T. +39 02 72093814 | [giacomomilano.com](http://giacomomilano.com)