

*da Giacomo*  
ARENGARIO

## ANTIPASTI

### *Starters*

**Scampi di Mazara del Vallo, mandorle e mandarino**  
*Raw Mazara del Vallo langoustines, almonds and mandarin*

35

**Gamberi rossi su letto di carciofi e stracciatella**  
*Red prawns with artichokes and stracciatella cheese*

36

**Tartare di tonno in ceviche e chips di topinambur**  
*Ceviche style tuna tartare and topinambur chips*

30

**Culatello di Zibello, burrata e giardiniera**  
*Culatello di Zibello ham, burrata cheese and pickled vegetables*

26

**Uovo poché croccante su vellutata di funghi e tartufo nero**  
*Crispy poached egg on mushrooms and black truffle cream*

25

**Tartare di manzo su midollo arrosto**  
*Beef steak tartare on roasted marrow*

28

**Ostrica Regal Sèlection Or**  
*Regal Sèlection Or oyster*

Cremosa, dolce, minerale  
*Creamy, sweet, mineral*

8 cad. / each

È richiesta la consumazione minima di una portata per commensale.  
*A minimum consumption of one course per guest is required.*

## PRIMI PIATTI

### *First Courses*

#### **Tagliatelle al ragù bolognese**

*Tagliatelle with Bolognese ragout*

24

#### **Paccheri al sugo di gallinella e broccolo romanesco**

*Paccheri with gurnard sauce and romanesco broccoli*

30

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

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

30

#### **Risotto al Castelmagno DOP con nocciole e pere**

*Castelmagno DOP cheese risotto with hazelnuts and pears*

28

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

*Risotto with saffron Milanese style with shredded veal*

30

#### **Spaghetti al pomodoro**

*Spaghetti with tomato sauce*

22

#### **Ravioli all'astice in guazzetto con limone candito**

*Lobster ravioli in broth with candied lemon*

45

## **SECONDI PIATTI**

### *Second Courses*

#### **Pescato del giorno alla griglia o alla mediterranea**

*Catch of the day, grilled or Mediterranean style*

130 / kg

#### **Cavolo romanesco con peperone piquillo e olive**

*Romanesco cauliflower with piquillo pepper and olives*

22

#### **Costata Sashi italiana**

*Italian Sashi beef ribeye*

120 / kg

#### **Filetto di rombo su crema di topinambur, broccoli e panko alle erbe**

*Turbot fillet on topinambur cream, broccoli and herb panko*

40

#### **Cotoletta alla milanese**

*Veal cutlet Milanese style*

40

#### **Filetto di manzo con funghi e purea di zucca**

*Beef fillet with seasonal mushroom and pumpkin purée*

40

#### **Carciofi alla lucchese**

*Artichokes Lucchese style*

24

## **CONTORNI**

*Side Dishes*

### **Cime di rapa aglio, olio e peperoncino**

*Broccoli rabe with garlic, oil and chili pepper*

12

### **Verdure di stagione alla griglia**

*Selection of grilled seasonal vegetables*

14

### **Cubi di polenta taragna croccante e gorgonzola**

*Crispy taragna polenta cubes with gorgonzola cheese*

15

### **Patate saltate alle erbe**

*Herb-sautéed potatoes*

8

### **Pane e coperto**

*Cover charge*

8

**Tutti i prezzi sono espressi in €.**

*All prices are in €*



Da Giacomo Arengario – Via Guglielmo Marconi, 1 - 20123 Milano  
T. +39 02 72093814 | [giacomomilano.com](http://giacomomilano.com)