

*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 Gugliemo Marconi, 1 - 20123 Milano  
T. +39 02 72093814 | [giacomomilano.com](http://giacomomilano.com)