

*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, melograno e mela**

*Raw amberjack, pomegranate and apple*

32

#### **Tartare di tonno, puntarelle e acciughe del Cantabrico**

*Tuna tartare, catalonian chicory and anchovies*

30

#### **Tagliere di Bresaola Chiavennasca, Prosciutto San Daniele, Salame Felino**

*Platter of Chiavennasca Bresaola, San Daniele ham, Felino Salami*

24

#### **Uovo poché, crema di funghi, tartufo**

*Poached egg, mushrooms cream and truffle*

25

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

*Beef steak tartare*

24

con tartufo nero / *with black truffle* + 10

#### **Ostrica Sandalia**

*Sandalia oysters*

Carni abbondanti, gusto sapido, note di mandorle e nocciole

*Savory taste, hints of almond and hazelnut, abundant flesh*

7 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 di agnello con ricotta salata e riduzione al mirto**

*Tagliatelle with lamb ragout, salty ricotta and mirto reduction*

28

**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

**Lasagne funghi, zucca e castelmagno**

*Lasagna with mushrooms, pumpkin and castelmagno cheese*

26

**Risotto alla milanese con sfilacci di ossobuco**

*Risotto with saffron Milanese style with shredded veal*

30

**Spaghetti al pomodoro**

*Spaghetti with tomato sauce*

22

**Agnolotti all'anatra con taleggio e tartufo nero**

*Ravioli stuffed with duck, taleggio cheese and black truffle*

30



## SECONDI PIATTI

### *Second Courses*

**Filetto di rombo con zucca e cavolo nero**

*Turbot fillet with pumpkin and black kale*

38

**Polpo alla griglia, millefoglie di patate e friggirelli**

*Grilled octopus, potato millefeuille and fried peppers*

30

**Fritto misto di pesce e verdure**

*Deep fried prawns, langoustines and calamari with vegetables*

35

**Rana pescatrice, crema di cavolfiore e cime di rapa**

*Monkfish with cauliflower cream and turnip greens*

36

**Broccolo romano, pesto di pomodori secchi e olive**

*Broccoli with sun-dried tomatoes and olives*

22

**Cotoletta alla milanese**

*Veal cutlet Milanese style*

40

**Filetto di manzo, topinambur e funghi di stagione**

*Beef fillet with topinambur and seasonal mushrooms*

40

## **CONTORNI**

### *Side Dishes*

**Insalata di radicchio, mela, quartirolo e noci Pecan**  
*Radicchio salad with apples, quartirolo cheese and walnuts*

10

**Cime di rapa aglio, olio e peperoncino**  
*Turnip greens with olive oil, chili and garlic*

10

**Verdure di stagione alla griglia**  
*Selection of grilled seasonal vegetables*

12

**Carciofi trifolati**  
*Sautéed artichokes*

12

**Patate saltate alle erbe**  
*Herb-sautéed potatoes*

8

**Pane e coperto**  
*Cover charge*

8

# 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\*, melograna e mela (4)**

*Raw amberjack, pomegranate and apple*

**Tartare di tonno\*, puntarelle e e acciughe del Cantabrico (4)**

*Tuna tartare, chicory shoots and anchovies*

**Ostrica Sandalia (12,14)**

*Sandalia oysters*

**Uovo poché, vellutata ai funghi e tartufo (1,3,7,12)**

*Poached egg, mushrooms cream and truffle*

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

*Beef steak tartare*

**Tagliere di Bresaola Chiavennasca, Prosciutto San Daniele, Salame Felino (1,9,12)**

*Platter of Chiavennasca Bresaola, San Daniele ham, Felino Salami*

## 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 agnello, ricotta salata e riduzione al mirto (1,3,7,9,12)**

*Tagliatelle with lamb ragout, salty ricotta cheese and mirto reduction*

**Lasagne funghi, zucca e castelmagno (1,3,7,9,12)**

*Lasagna with mushrooms, pumpkin and*

*\* freschi e/o congelati \* frozen products*

*castelmagno cheese*

**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*

**Agnolotti all'anatra con taleggio e tartufo nero (1,3,7,9,12)**

*Ravioli stuffed with duck, taleggio cheese and black truffle*

## SECONDI PIATTI

### Second Courses

**Polpo alla griglia\*, millefoglie di patate e friggittelli (1,3,4,5,7,12)**

*Grilled octopus, potato millefeuille and fried peppers*

**Filetto di rombo\* con zucca e cavolo nero (4)**

*Turbot fillet with pumpkin and black kale*

**Rana pescatrice\*, crema di cavolfiore e cime di rapa (1,4,9,12)**

*Monkfish with cauliflower cream and turnip greens*

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

*Veal cutlet Milanese style*

**Broccolo romano, pesto di pomodori secchi e olive (7)**

*Broccoli with sun-dried tomatoes and olives*

**Filetto di manzo, topinambur e funghi di stagione (7,9,12)**

*Beef fillet with topinambur and seasonal mushrooms*

## CONTORNI

### Side Dishes

**Insalata di radicchio, mela, quartiolo e noci (7,9)**

*Radicchio salad with apples, quartiolo cheese*

*and walnuts*

**Cime di rapa aglio, olio e peperoncino (1)**  
*Turnip greens with garlic, oil and chili pepper*

**Carciofi trifolati (12)**

*Sautéed artichokes*

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

*Selection of grille dseasonal vegetables*

**Patate saltate alle erbe (-)**

*Herb-sautéed potatoes*

**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)