

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 veal cutlet 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

Scampi di Mazara del Vallo, mandorle e arancia

Raw Mazara del Vallo langoustines, almonds and orange

35

King crab su morbido di patate e salsa cocktail

King crab on soft potatoes and cocktail sauce

60

Tartare di tonno rosso, panzanella e acqua di pomodoro

Red tuna tartare, panzanella and tomato water

30

Culatello di Zibello, burrata e giardiniera

Culatello di Zibello ham, burrata cheese and pickled vegetables

26

Uovo poché croccante, parmantier di asparagi e tartufo nero

Crispy poached egg, potatoes and asparagus cream and black truffle

23

Tartare di manzo alla francese

French-style beef steak tartare

24

con tartufo nero / *with black truffle* + 10

Ostrical 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 alla Nerano, Provolone del Monaco e salsiccia di Bra

Tagliatelle with fried zucchini, Provolone del Monaco cheese and Bra sausage

24

Gnocchi di patate con triglia e asparagi

Potatoes gnocchi with red mullet and asparagus

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

Fusilli alla Crudaiola con datterino giallo, crumble di olive e mozzarella di bufala

Fusilli pasta with yellow datterino tomato, olives crumble and bufala mozzarella

22

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

Filetto di rombo, finocchio, porro e salsa champagne

Turbot fillet, fennel, leek and champagne sauce

38

Filetto di baccalà alla Livornese

Salt cod in tomato sauce Livornese style

30

Ossobuco di rana pescatrice, sedano e gremolata

Monkfish with celery and gremolata sauce

36

Costata Italiana

Italian beef ribeye

12 / hg

Cavolfiore, vaniglia e pepe verde

Cauliflower, vanilla and green pepper

22

Cotoletta alla milanese

Veal cutlet Milanese style

40

Filetto di manzo e vignarola

Beef fillet with peas, broad beans, artichokes and snow peas

40

Pane e coperto

Cover charge

8

CONTORNI

Side Dishes

Scarola, uvetta, pinoli e olive taggiasche

Escarole, raisins, pine nuts and olives

10

Verdure di stagione alla griglia

Selection of grilled seasonal vegetables

12

Asparagi burro e salvia

Asparagus with butter and sage

14

Patate saltate alle erbe

Herb-sautéed potatoes

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

***Scampi di Mazara del Vallo, mandorle e arancia (2,8,12)**

Raw Mazara del Vallo langoustines, almonds and orange

***Tartare di tonno rosso, panzanella e acqua di pomodoro (1,4)**

Red tuna tartare, panzanella and tomato water

***King crab su vellutata di patate e salsa cocktail (2,3,4,9)**

King crab on soft potatoes and cocktail sauce

Uovo poché croccante, parmantier di asparagi e tartufo nero (1,3,7,9,12)

Poached egg, mushrooms cream and black truffle

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

French-style beef steak tartare

Culatello di Zibello, burrata e giardiniera (7,9,12)

Culatello di Zibello ham, burrata cheese and pickled vegetables

Ostrical Regal Sélection Or (12,14)

Regal Sélection Or oyster

PRIMI PIATTI

First Courses

Gnocchi di patate con triglia* e asparagi (1,3,4)

Potato gnocchi with red mullet and asparagus

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 alla Nerano, Provolone del Monaco e salsiccia di Bra (1,3,7)

Tagliatelle with fried zucchini, Provolone cheese and Bra sausage

Fusilli alla Crudaiola con datterino giallo, crumble di olive e mozzarella (1,7)

Fusilli pasta with yellow datterino tomato, olives crumble and bufala mozzarella

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

Ravioli all'astice*, guazzetto e limone candito (1,2,3,7,9,12)

Lobster ravioli in broth with candied lemon

SECONDI PIATTI

Second Courses

Filetto di rombo*, finocchio, porro e salsa champagne (4,7,9,12)

Turbot fillet, fennel, leek and champagne sauce

Filetto di baccalà alla Livornese (1,4,7,12)

Salt cod in tomato sauce Livornese style

Cotoletta alla milanese (1,3,7)

Veal cutlet Milanese style

Cavolfiore, vaniglia e pepe verde (7,12)

Cauliflower, vanilla and green pepper

Filetto di manzo e vignarola (7,9,12)

Beef fillet with peas, broad beans, artichokes and snow peas

Ossobuco di rana pescatrice*, sedano e gremolada (1,4,7,9,12)

Monkfish with celery and gremolata sauce

Costata italiana (7)

Italian Beef ribeye

CONTORNI

Side Dishes

Scarola, uvetta, pinoli e olive taggiasche (4,8)

Escarole, raisins, pine nuts and olives

Asparagi burro e salvia (7)

Asparagus with butter and sage

Verdure di stagione alla griglia (-)

Selection of grilled seasonal vegetables

Patate saltate alle erbe (-)

Herb-sautéed potatoes

* freschi e/o congelati * frozen products

ALLERGENI

Allergenic foods

- | | | |
|---|--|---|
| <p>(1) cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
<i>cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelled, kamut or their hybridised strains) and products thereof</i></p> <p>(2) crostacei e prodotti derivati
<i>crustaceans and products derived</i></p> <p>(3) uova e prodotti derivati
<i>eggs and egg products</i></p> <p>(4) pesce e prodotti derivati
<i>fish and fish products</i></p> <p>(5) arachidi e prodotti derivati
<i>peanuts and derived products</i></p> <p>(6) soia e prodotti derivati
<i>soybeans and products thereof</i></p> | <p>(7) latte e prodotti derivati
<i>milk and milk products</i></p> <p>(8) frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
<i>nuts like almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachio nuts, Queensland nuts and products thereof</i></p> <p>(9) sedano e prodotti derivati
<i>celery and products thereof</i></p> <p>(10) senape e prodotti derivati
<i>mustard and products thereof</i></p> <p>(11) semi di sesamo e prodotti derivati
<i>sesame seeds and products thereof</i></p> | <p>(12) anidrite solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come so2
<i>sulfur anhydrite and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO2</i></p> <p>(13) lupino e prodotti a base di lupino
<i>lupine and products based on lupine</i></p> <p>(14) molluschi e prodotti a base di mollusco
<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