

da Giacomo
ARENGARIO

ANTIPASTI

Starters

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

35

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

32

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 alla francese
French style beef steak tartare

24

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

25

Tortelli cacio e pepe, crudo di gambero rosso, lime e bottarga
Tortelli filled with cheese and pepper, raw red prawns, lime and bottarga

30

Tagliolini con scampi di Mazara del Vallo e carciofi
Tagliolini with raw Mazara del Vallo langoustines and artichokes

32

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

Costata Sashi italiana
Italian Sashi beef ribeye

120 / kg

Filetto di rombo alla mugnaia
Turbot fillet munière style

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

Broccoli alla griglia e limone
Grilled broccoli and lemon

12

Cubi di polenta taragna croccante e gorgonzola
Crispy taragna polenta cubes and 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