

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

Chevice 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 Guglielmo Marconi, 1 - 20123 Milano
T. +39 02 72093814 | giacomomilano.com