

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.

TARTUFO BIANCO *White Truffle*

Una selezione di piatti per esaltare il gusto del tartufo bianco.
A selection of dishes to enhance the taste of fresh white truffle.

Tartare di manzo con tartufo bianco
Beef tartare with white truffle

80

Uova al tegamino al tartufo bianco
Fried eggs with white truffle

80

Tagliolini al tartufo bianco
Tagliolini fresh pasta with white truffle

80

Risotto al tartufo bianco
Risotto with white truffle

80

Aggiunta di tartufo al grammo
Extra truffle per gram

12

ANTIPASTI

Starters

Scampi di Mazara del Vallo, mandorle e mandarino
Raw Mazara del Vallo langoustines, almonds and mandarin
35

Gamberi rossi su letto di porcini e stracciatella
Red prawns with porcini mushrooms 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, finferli e panko alle erbe

Turbot fillet on topinambur cream, chanterelles 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

Funghi porcini alla milanese e salsa tartara

Porcini mushrooms Milanese style with tartar sauce

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 €

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.

TAERTUFO BIANCO

White truffle

Tartare di manzo con tartufo bianco (-)

Beef tartare with white truffle

Uova al tegamino al tartufo bianco (3,7)

Fried eggs with white truffle

Tagliolini al tartufo bianco (1,3,7,9)

Tagliolini fresh pasta with white truffle

Risotto al tartufo bianco (7,9)

Risotto with white truffle

ANTIPASTI

Starters

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

Raw Mazara del Vallo langoustines, almonds and mandarin

***Tartare di tonno in ceviche e chips di topinambur (1,4,9)**

Ceviche style tuna tartare and topinambur chips

***Gamberi rossi su letto di porcini e stracciatella (2,7,12)**

Red prawns with porcini mushrooms and stracciatella cheese

***Uovo poché croccante su vellutata di funghi e tartufo nero (1,3,7,9,12)**

Crispy poached egg on mushrooms and black truffle cream

***Tartare di manzo su midollo arrosto (3,10,12)**

Beef steak tartare on roasted marrow

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

Culatello di Zibello ham, burrata cheese and pickled vegetables

***Ostrica Regal Sélection Or (12,14)**

Regal Sélection Or oyster

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

PRIMI PIATTI

First Courses

***Tagliatelle al ragù bolognese(1,3,7,9,12)**

Tagliatelle with Bolognese ragout

***Paccheri al sugo di gallinella e broccolo romanesco (1,4,9,12)**

Paccheri with gurnard sauce and romanesco broccoli

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

Risotto al Castelmagno DOP con nocciole e pere(7,8,9,12)

Castelmagno DOP cheese risotto with hazelnuts and pears

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 crema di topinambur, finferli e panko alle erbe(1,4,7,9,12)**

Turbot fillet with topinambur cream, Chanterelles and herb panko

Cavolo romanesco con peperone piquillo e olive (7,9)

Romanesco cauliflower with piquillo pepper and olives

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

Veal cutlet Milanese style

***Funghi porcini alla milanese e salsa tartara (1,3,12)**

Porcini mushrooms Milanese style with tartar sauce

***Filetto di manzo con funghi e purea di zucca (7,9,12)**

Beef fillet with seasonal mushroom and pumpkin purée

***Pescato del giorno alla griglia o alla mediterranea (4,9,12)**

Catch of the day, grilled or mediterranean style

Costata Sashi italiana (7)

Italian Sashi beef ribeye

CONTORNI

Side Dishes

Cime di rapa aglio, olio e peperoncino (-)

Broccoli rabe with garlic, oil and chili pepper

Verdure di stagione alla griglia (-)

Selection of grilled seasonal vegetables

Cubi di polenta taragna croccante e

gorgonzola(17)

Crispy taragna polenta cubes with gorgonzola cheese

Patate saltate alle erbe (1)

Herb-sautéed potatoes

ALLERGENI

Allergenic foods

- | | | |
|--|---|---|
| (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> | (7) latte e prodotti derivati
<i>milk and milk products</i> | (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> |
| (2) crostacei e prodotti derivati
<i>crustaceans and products derived</i> | (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> | (13) lupino e prodotti a base di lupino
<i>lupine and products based on lupine</i> |
| (3) uova e prodotti derivati
<i>eggs and egg products</i> | (9) sedano e prodotti derivati
<i>celery and products thereof</i> | (14) molluschi e prodotti a base di mollusco
<i>molluscs and products based on shellfish</i> |
| (4) pesce e prodotti derivati
<i>fish and fish products</i> | (10) senape e prodotti derivati
<i>mustard and products thereof</i> | |
| (5) arachidi e prodotti derivati
<i>peanuts and derived products</i> | (11) semi di sesamo e prodotti derivati
<i>sesame seeds and products thereof</i> | |
| (6) soia e prodotti derivati
<i>soybeans and products thereof</i> | | |

Per qualsiasi informazione 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