

ANTIPASTI

Starters

Insalatina di astice alla catalana su morbido di patate

Catalan style lobster salad on soft potatoes

45

Crudo di ricciola in ceviche, puntarelle e patata dolce

Raw amberjack ceviche with chicory shoots and sweet potato

32

Culatello di Zibello, burrata e giardiniera

Culatello di Zibello ham, burrata cheese and pickled vegetables

26

Uovo poché croccante, parmentier, funghi e tartufo nero

Crispy poached egg, parmentier, mushrooms and black truffle

25

Vellutata di ceci, scampi di Mazara scottati e friggitelli

Chickpea velouté, seared Mazara langoustines and friggitelli peppers

35

Brioche con tartare di manzo, caprino e scalogno in agrodolce

Brioche with beef tartare, goat cheese and sweet and sour shallots

con tartufo nero / with black truffle +8

26

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

Tortelli cacio e pepe, crudo di gambero rosso, lime e bottarga

Tortelli filled with cheese and pepper, raw red prawns, lime and bottarga

32

Tagliatelle ai funghi porcini

Tagliatelle with porcini mushrooms

32

Risotto alla milanese con sfilacci di ossobuco

Risotto with saffron Milanese style with shredded veal

30

Risotto alla zucca con gambero carabiniere e salsa aioli

Pumpkin risotto with carabiniere prawn and aioli sauce

48

Lasagna bolognese alla Giacomo

Bolognese lasagna Giacomo style

26

Agnolotti di coda alla vaccinara, sedano rapa e tartufo nero

Agnolotti filled with oxtail "alla vaccinara", celeriac and black truffle

30

Spaghetti al pomodoro

Spaghetti with tomato sauce

24

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

Cotoletta alla milanese

Veal cutlet Milanese style

40

Spiedino di seppia, polpo e gambero rosso con broccolo e peperone piquillo

Cuttlefish, octopus and red prawn skewer with broccoli and piquillo pepper

42

Filetto di manzo con funghi, stracchino e millefoglie di patate

Beef fillet with mushrooms, stracchino cheese and potato millefeuille

42

Galletto al forno con purè di zucca e castagne

Oven-baked cockerel with pumpkin and chestnuts purée

32

Funghi porcini alla milanese con salsa tartara

Crispy Milanese style porcini mushrooms with tartar sauce

25

CONTORNI

Side Dishes

Cavolfiori arrostiti, salsa romesco e mandorle

Roasted cauliflower, romesco sauce and almonds

12

Polenta, finferli e parmigiano

Creamy polenta, chanterelle mushrooms and Parmigiano

14

Insalata di radicchio, arance, noci, quartirollo e salsa yogurt

Radicchio salad, orange, walnuts, Quartirollo cheese and yogurt sauce

14

Patate saltate alle erbe

Sautéed potatoes with herbs

8

Pane e coperto

Cover charge

8

Tutti i prezzi sono espressi in €.

All prices are in €