

da Giacomo

PIETRASANTA

MENU

ANTIPASTI

Starters

Tartare di tonno, mirtilli e basilico
Tuna tartare, blueberries and basil

27

Branzino in ceviche e sfoglia di mais croccante
Marinated sea bass and tostada

32

Tartare di gamberi rossi e sorbetto al mandarino
Red prawn tartare and mandarin sorbet

35

Insalata di mare
Seafood and shellfish salad

35

Selezione di crudi
Mixed raw fish platter

40

Granseola alla veneziana
Spider crab with oil and lemon

32

Vitello tonnato
Thinly sliced roast veal in tuna sauce

24

Capesante gratinate (3 pz)
Scallops au gratin (3 pcs)

24

SELEZIONE DI OSTRICHE

Selection of Oysters

Maestrale, Ostrica del Vento

Italia - Laguna San Teodoro, Sardegna

frutto ricco – vegetale – persistente

rich fruit – vegetal – persistent

7 cad. / each

La Perla del Delta – Tarbouriech

Italia - Sacca degli Scardovari, Veneto

carni abbondanti – iodata e dolce – persistente

abundant meats - iodized and sweet - persistent

8 cad. / each

Gillardeau – Guiffant

France – Marennes Oleron, Nouvelle Aquitaine

dolce – iodata – persistente

sweet - iodized - persistent

7 cad. / each

Regal Sèlection Or – Pasca Boutrais

Ireland – Bannow Bay, Leinster

cremosa – dolce – minerale

creamy – sweet – mineral

8 cad. / each

CROSTACEI CRUDI

Raw shellfish

Gamberi rossi di Sicilia

Red Sicilian prawns

9 cad. / each

Scampi di Sicilia

Sicilian langoustines

9 cad. / each

PRIMI PIATTI

First Courses

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

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

30

Gnocchetti alla Giacomo

Potato dumpling with langoustines, shrimps and calamari

28

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with clams

28

Linguine all'astice

Linguine with lobster and tomato sauce

40

Risotto, limone e acciughe del Cantabrico

Risotto with lemon and Cantabrico anchovies

32

Calamarata alla Nerano con branzino

Calamarata with seabass, zucchini and cheese

28

Spaghetti al pomodoro

Spaghetti with tomato sauce

20

SECONDI PIATTI *Second Courses*

Fritto misto di pesce e verdure

Deep-fried prawns, langoustines and calamari with vegetables

35

Filetto di rombo con patate, pesto e fagiolini

Turbot fillet with potatoes, pesto and green beans

38

Cotoletta alla milanese

Veal cutlet Milanese style

40

Parmigiana di melanzane

Eggplant parmigiana

20

PESCE INTERO E CROSTACEI
Fish and Shellfish

Orata, branzino, rombo, San Pietro, dentice, pezzogna, gallinella, scorfano
Sea bream, sea bass, turbot, John Dory, snapper, red sea bream, gurnard, scorpion fish
120 / kg

Astice americano o canadese
American or Canadian Lobster
120 / kg

Astice blu, scampi reali
Blue lobster, king shrimps
180 / kg

Aragosta
Spiny lobster
200 / kg

Gamberoni Carabineros
Carabineros prawns
230 / kg

In base alla disponibilità del mercato, serviti in varie preparazioni
Catch of the day served in various preparations

CONTORNI

Side Dishes

Patate saltate alle erbe

Sautéed potatoes with herbs

8

Melanzane a funghetto

Fried eggplant with tomato sauce

10

Insalata di pomodori

Tomatoes salad

10

Selezione di verdure alla griglia

Selection of grilled seasonal vegetables

12

Fagiolini e mandorle

Green beans with almonds

12

Pane e coperto

Cover charge

5

—

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.

MATERIE PRIME

Raw Materials

Per Giacomo la buona cucina inizia al mercato, con la selezione delle migliori materie prime, fresche e di stagione. Scegliamo solo ingredienti d'eccellenza, prediligendo piccole produzioni sostenibili e locali. Un lavoro continuo di ricerca, di assaggi, di visite ai produttori, per proporre ai nostri clienti il meglio che la terra ci offre.

For Giacomo, good cooking starts at the market, with the selection of the best raw materials, fresh and in season.

We only choose ingredients of excellent quality, favouring small, sustainable and local produce.

We take part in continuous research, tasting, and trips to producers, to offer our customers the best the earth has to offer.

ANTIPASTI

Starters

Tartare di tonno*, mirtillo e basilico (4)

Tuna tartare, blueberries and basil

Branzino in ceviche e sfoglia di mais

croccante (1,4,5,9)

Marinated sea bass and tostada

Tartare di gamberi rossi* e sorbetto al

mandarino (2,9,12)

Red prawn tartare and mandarin sorbet

Insalata di mare (2,4,5,9)

Seafood and shellfish salad

Selezione di crudi* (1,2,4,7,9)

Mixed raw fish platter

Granseola alla veneziana (2)

Spider crab with oil and lemon

Vitello tonnato (3,4,5,10)

Thinly sliced roast veal

Capesante gratinate (1,6,7,12,14)

Scallops au gratin

SELEZIONE DI OSTRICHE

Selection of Oysters

Maestrale (12,14)

La Perla del Delta (12,14)

Gillardeau (12,14)

Regal Sèlection Or (12,14)

CROSTACEI CRUDI

Raw seafood

Gamberi rossi di Sicilia* (2,12)

Red Sicilian prawns

Scampi di Sicilia* (2,12)

Sicilian langoustines

PRIMI PIATTI

First Courses

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

Gnocchetti* alla Giacomo (1,2,3,7,9,14)

Potato dumpling "alla Giacomo" with

langoustines, shrimps and calamari

Spaghetti alle vongole veraci (1,9,14)

Spaghetti with clams

Linguine all'astice (1,2,3,7,9)

Linguine with lobster and tomato sauce

Risotto, limone e acciughe del Cantabrico (4,7)

Risotto with lemon and Cantabrico anchovies

Calamarata alla Nerano con branzino

(1,2,4,7,9)

Calamarata with seabass, zucchini and cheese

Spaghetti al pomodoro (1,9)

Spaghetti with tomato sauce

SECONDI PIATTI

Second Courses

Fritto misto di pesce e verdure

(1,2,3,4,5,14)

Deep-fried prawns, langoustines and

calamari with vegetables

Filetto di rombo con patate, pesto e

fagiolini (4,8)

Turbot fillet with potatoes, green beans and

pesto

Cotoletta alla milanese (1,3,5,7)

Veal cutlet "alla Milanese"

Parmigiana di melanzane (7)

Eggplant parmigiana

PESCI E CROSTACEI

Fish and Shellfish

Orata, branzino, rombo, San Pietro, dentice, pezzogna, gallinella, scorfano (4)

Sea bream, sea bass, turbot, John Dory,

snapper, red sea bream, gurnard, scorpion

fish

Astice americano/canadese (2)

American/Canadian Lobster

Astice blu, scampi reali (2)

Blue lobster, king shrimps

Aragosta (2)

Spiny lobster

Gamberoni Carabineros * (2)

Carabineros prawns

CONTORNI

Side Dishes

Patate saltate alle erbe (-)

Sautéed potatoes with herbs

Melanzane a funghetto (-)

Fried eggplant with tomato sauce

Insalata di pomodori (-)

Tomatoes salad

Selezione di verdure alla griglia (-)

Selection of grilled seasonal vegetables

Fagiolini e mandorle (8)

Green beans and almonds

* Questi prodotti potrebbero essere stati abbatutti e congelati per garantire la conservazione ottimale del prodotto e le sue proprietà nutritive e organolettiche.

* These products may have been blast chilled and frozen to ensure optimal preservation of the product and its nutritional and organoleptic properties.

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 derived products</i></p> <p>(2) crostacei e prodotti derivati
<i>crustaceans and derived products</i></p> <p>(3) uova e prodotti derivati
<i>eggs and derived products</i></p> <p>(4) pesce e prodotti derivati
<i>fish and derived 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 derived products</i></p> | <p>(7) latte e prodotti derivati
<i>milk and derived 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 derived products</i></p> <p>(9) sedano e prodotti derivati
<i>celery and derived products</i></p> <p>(10) senape e prodotti derivati
<i>mustard and derived products</i></p> <p>(11) semi di sesamo e prodotti derivati
<i>sesame seeds and derived products</i></p> | <p>(12) semi di sesamo e prodotti derivati
<i>sesame seeds and derived products</i>
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 Pietrasanta – Via del Marzocco 19, 55045 Pietrasanta (Lucca)
T. +39 0584 300272 | giacomomilano.com