

da Giacomo

PIETRASANTA

MENU

ANTIPASTI

Starters

Tartare di tonno alla mediterranea

Tuna tartare Mediterranean style

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 su crema di patate al limone

Seafood salad on lemon potatoes cream

35

Selezione di crudi

Mixed raw fish platter

40

Uovo croccante, asparagi, Parmigiano e tartufo

Crunchy egg, asparagus, Parmesan cheese and truffle

25

Vitello tonnato

Thinly sliced roast veal in tuna sauce

24

Insalata di king crab e salsa al granchio

King crab salad with crab sauce

60

SELEZIONE DI OSTRICHE

Selection of Oysters

Fin de Claire

France - Le Château d'Oléron, Marennes-Oléron
frutto ricco – dolce – iodata
rich fruit – sweet – iodized
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 Oléron, Nouvelle Aquitaine
dolce – iodata – persistente
sweet - iodized - persistent
7 cad. / each

CROSTACEI CRUDI

Raw shellfish

Gamberi rossi di Sicilia

Red Sicilian prawns
9 cad. / each

Scampi di Sicilia

Sicilian langoustines
9 cad. / each

Gamberi Gobbetti

Gobbetti shrimps
8 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 Nerano con branzino

Nerano-style gnocchetti with sea bass

28

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with clams

28

Linguine all'astice

Linguine with lobster and tomato sauce

40

Risotto scampi, bufala e limone di Amalfi

Risotto with langoustines, bufala mozzarella and Amalfi lemon

32

Tagliolini con tonno e bottarga

Tagliolini with tuna and bottarga

28

Spaghetti al pomodoro

Spaghetti with tomato sauce

22

SECONDI PIATTI *Second Courses*

Fritto misto di pesce e verdure

Deep-fried prawns, langoustines and calamari with vegetables

35

Polpo alla griglia, pappa al pomodoro, stracciatella e fagiolini

Grilled octopus, tomato bread soup, stracciatella cheese and green beans

30

Cotoletta alla milanese

Veal cutlet Milanese style

40

Parmigiana di melanzane

Eggplant parmigiana

20

Filetto di manzo e carciofi

Beef fillet and artichokes

40

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

King crab
King crab

230 / kg

Astice canadese
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

Asparagi all'agro o grigliati

Asparagus with vinaigrette or grilled

14

Selezione di verdure alla griglia

Selection of grilled seasonal vegetables

12

Spinaci all'agro o aglio, olio e peperoncino

Spinach with vinaigrette or garlic, oil, and chili pepper

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 alla mediterranea (4,12)

Tuna tartare Mediterranean style

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 su crema di patate al

limone (2,4,5,9,14)

Seafood salad on lemon potatoes cream

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

Mixed raw fish platter

Uovo croccante, asparagi, Parmigiano e

tartufo (1,3,7,9,12)

Crunchy egg, asparagus, Parmesan cheese and truffle

Vitello tonnato (3,4,5,10)

Thinly sliced roast veal

Insalata di king crab e salsa al granchio

(2,4,9)

King crab salad with crab sauce

SELEZIONE DI OSTRICHE

Selection of Oysters

Fin de Claire (12,14)

La Perla del Delta (12,14)

Gillardeau (12,14)

CROSTACEI CRUDI

Raw seafood

Gamberi rossi di Sicilia* (2,12)

Red Sicilian prawns

Scampi di Sicilia* (2,12)

Sicilian langoustines

Gamberi Gobbetti* (2,12)

Gobbetti shrimps

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 Nerano con branzino

(1,3,4,7)

Nerano-style gnocchetti with sea bass

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, scampi, bufala e limone di

Amalfi (2,4,7,9,12)

Risotto with langoustines, bufala

mozzarella and Amalfi lemon

Tagliolini con tonno e bottarga (1,4,9,12)

Tagliolini with tuna and bottarga

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

Polpo alla griglia, pappa al pomodoro,

stracciatella e fagiolini (1,3,4,7,12,14)

Grilled octopus, tomato bread soup,

stracciatella cheese and green beans

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

Veal cutlet "alla Milanese"

Parmigiana di melanzane (7)

Eggplant parmigiana

Filetto di manzo e carciofi (7,9,12)

Beef fillet and artichokes

PESCI E CROSTACEI

Fish and Shellfish

Orata, branzino, rombo, San Pietro,

dentic, pezzogna, gallinella, scorfano (4)

Sea bream, sea bass, turbot, John Dory,

snapper, red sea bream, gurnard, scorpion

fish

Astice canadese (2)

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

Asparagi all'agro o grigliati (-)

Asparagus with vinaigrette or grilled

Selezione di verdure alla griglia (-)

Selection of grilled seasonal vegetables

Spinaci all'agro o aglio, olio e

peperoncino (-)

Spinach with vinaigrette or garlic, oil, and

chili pepper

* 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 pderived 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