

da Giacomo
AL SALVIATINO

MENU
DINNER

ANTIPASTI

Starters

Taglierino di salumi e formaggi locali con grissini e composte di frutta fatte in casa

Salami and cheese plate local with homemade bread sticks

32

Pappa al pomodoro con calamari alla diavola

Pappa al pomodoro with spicy squid

32

Tartare di gambero rosso di Mazara e sorbetto al mandarino

Red prawn tartare and mandarin sorbet

40

Polpo alla Toscana

Tuscany-style octopus

38

Giardiniera di verdure, crema di topinamburg e olive nere

Pickled vegetables, artichoke cream and black olives

28

Crudo di scampi e gamberi di Sicilia

Raw Sicilian langoustine and prawns

10 cad. / each

Ostriche Tarbourich e mignonette

Tarbourich oysters with mignonette

15 cad. / each

PRIMI PIATTI

First Courses

Ribollita toscana

Tuscan soup with vegetables and stale bread

38

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

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

35

Risotto ai frutti di mare

Risotto with seafood

37

Spaghetti al pomodoro

Spaghetti with tomato sauce

28

Tagliatelle al ragù di manzo toscano

Tagliatelle with wild beef ragout

32

SECONDI PIATTI

Second Courses

Pescato del giorno servito in varie preparazioni.

Al sale, alla ligure, alla Giacomo

Catch of the day served in different styles.

On sea-salt with spinach and boiled potatoes,

With potatoes, olives and pine-kernels Ligurian style,

With garden vegetables and cherry tomato sauce Giacomo style

140 / kg

Trancio di rombo con sedano rapa e cipolla borretana in agro

Turbot fillet with celeriac and onions in a zesty sauce

40

Guancia di vitello con purè di patate

Veal cheek with mashed potatoes

42

Zucca mantovana e anacardi

Mantuan pumpkin and cashews

30

CONTORNI

Side Dishes

Verdure del nostro orto alla griglia
Grilled garden vegetables

25

Patate saltate alle erbe
Sautéed potatoes with herbs

12

Insalata di radicchio, mele, noci e balsamico
Radicchio salad with apples, walnuts, and balsamic vinegar

16

Crostone di pane all'aglio con fagioli all'uccelletto
Garlic bread crostone with beans all'uccelletto

15

Spinaci all'agro o aglio, olio e peperoncino
Sautéed spinach with oil and lemon or oil, garlic and chili pepper

13

Pane e coperto
Cover charge

6

Tutti i prezzi sono espressi in €.
All prices are in €.

1958

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.

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.

RAW MATERIALS

Materie Prime

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.

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 offre.

ANTIPASTI

Starters

Selezione di salumi toscani con giardiniera artigianale (1,8,9,10,12)

Tuscan cured meats selection with homemade pickled vegetables

Pappa al pomodoro con calamari alla diavola (1,4,5,7,9)

Pappa al pomodoro with deviled squid

Tartare di gambero rosso di Mazara, sorbetto al mandarino (2,9,12)

Mazara red prawn tartare, mandarin sorbet

Carpaccio di ricciola con sedano e melograno (4,9,12)

Raw amberjack, pomegranate and celery

Insalata di mare (1,2,4,12,14)

Seafood salad

Crudo di scampo e gamberi di Sicilia (2)

Raw Sicilian langoustine and prawns

Ostriche Tarbourich e mignonette (12,14)

Oysters Tarbourich with mignonette

Polpo alla Toscana (1,4,9)

Tuscany-style octopus

Giardiniera di verdure, crema di topinamburg e olive nere (9,12)

Pickled vegetables in sour, artichoke cream and black olive

Uovo poché, funghi porcini e castelmagno (3,7)

Poached egg, porcini mushrooms and castelmagno cheese

PRIMI PIATTI

First courses

Spaghetti al pomodoro (1) ✓ ☺

Spaghetti with tomato sauce

Tortelli cacio e pepe, tartare 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

Tagliatelle al ragù di cinghiale (1,3,9,12)

Tagliatelle with wild boar ragout

Agnolotti del plin con anatra e faraona (1,3,9,12)

Ravioli stuffed with duck and guinea fowl

Risotto ai frutti di mare (1,2,9,14)

Risotto with seafood

Spaghetti alle vongole veraci (1,4,9,14)

Spaghetti with clams

Ribollita Toscana (1) ✓ ☺

Tuscan soup with vegetables and stale bread

SECONDI PIATTI

Second Courses

Pescato del giorno servitor in varie preparazioni. Al sale, alla ligure, alla Giacomo (4,12,14)

Catch of the day served in different styles.

On-sea salt with spinach and boiled potatoes, with potatoes, olives and pine-kernels Ligurian Style, with garden vegetables and cherry tomato sauce Giacomo style

Trancio di rombo con sedano rapa e cipolla borretana in agro (4,7,12)

Turbot fillet with celeriac and onions in a zesty sauce

Guancia di vitello con purè di patate (7,9,12)

Veal cheek with mashed potatoes

Fiorentina alla brace (9)

Grilled Florentine steak

Zucca mantovana e anacardi (5,8) ✓ ☺

Mantuan pumpkin and cashews

Fritto misto di pesce e verdure (1,2,3,4,5,14)

Deep-fried prawns, langoustines and calamari with vegetables

CONTORNI

Side Dishes

Verdure del nostro orto alla griglia ✓ ☺

Selection of grilled vegetables

Patate saltate alle erbe

Roasted potatoes with garden herbs

Insalata di radicchio, mele, noci e balsamico (8,12)

Radicchio salad with apples, walnuts, and balsamic vinegar

Crostone di pane all'aglio con fagioli all'uccelletto (1,9)

Garlic bread crostone with beans all'uccelletto

Funghi porcini alla milanese (1,3,4,12)

Porcini mushrooms Milanese style

Spinaci all'agro o aglio, olio e peperoncino (13)

Sautéed spinach with oil and lemon or oil, garlic and chili pepper

Funghi porcini trifolati (18)

Sautéed porcini mushrooms

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

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

The fish destined to be eaten raw or partially raw has been subjected to preventive sanitation remediation in compliance with the EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica sanitaria preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

ALLERGENIC FOODS

Allergeni

- | | | |
|---|--|---|
| <p>(1) Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelled, kamut or their hybridised strains) and products thereof
<i>Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati</i></p> <p>(2) Crustaceans and products derived
<i>Crostacei e prodotti derivati</i></p> <p>(3) Eggs and egg products
<i>Uova e prodotti derivati</i></p> <p>(4) Fish and fish products
<i>Pesce e prodotti derivati</i></p> <p>(5) Peanuts and derived products
<i>Arachidi e prodotti derivati</i></p> <p>(6) Soybeans and products thereof
<i>Soia e prodotti derivati</i></p> | <p>(7) Milk and milk products
<i>Latte e prodotti derivati</i></p> <p>(8) Nuts like almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachio nuts, Queensland nuts and products thereof
<i>Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati</i></p> <p>(9) Celery and products thereof
<i>Sedano e prodotti derivati</i></p> <p>(10) Mustard and products thereof
<i>Senape e prodotti derivati</i></p> <p>(11) Sesame seeds and products thereof
<i>Semi di sesamo e prodotti derivati</i></p> | <p>(12) Sulfur anhydrite and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO₂
<i>Anidrite solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂</i></p> <p>(13) Lupine and products based on lupine
<i>Lupino e prodotti a base di lupino</i></p> <p>(14) Molluscs and products based on shellfish
<i>Molluschi e prodotti a base di mollusco</i></p> <p>✓ Vegetarian
<i>Vegetariano</i></p> <p>☺ Vegan
<i>Vegano</i></p> |
|---|--|---|

For any information on allergens, it is possible to consult the specific documentation that will be provided, on request, by the staff on duty.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

