

*da Giacomo*

AL SALVIATINO



MENU  
DINNER



## MATERIE PRIME

### *Raw Materials*

Per Giacomo Milano 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 Milano, 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, mirtilli, limone e basilico**

*Tuna tartare, blueberries, lemon and basil*

35

**Tartare di gamberi rossi di Mazara e sorbetto al mandarino**

*Red prawn tartare and mandarin sorbet*

40

**Giardiniera di verdure e terra di olive taggiasche**

*Pickled vegetables on organic artichoke cream and black olive soil*

28

**Carpaccio di ricciola, finocchio e arancia**

*Amberjack carpaccio, fennel and orange*

30

**Pappa al pomodoro, acciughe del Cantabrico e bufala campana**

*Pappa al pomodoro, Cantabrian anchovies, buffalo mozzarella from Campania*

32

**Tartare di manzo alla francese e patatine fritte**

*French style beef tartare and fries*

38

**Insalata di mare**

*Seafood salad*

38

**Crudo di scampi e gamberi di Mazara del Vallo**

*Raw langoustine and prawns from Mazara del Vallo*

10 cad. / each

**SELEZIONE DI OSTRICHE**  
*Selection of Oysters*

**Servite con Mignonette Rosé**  
*Served with Mignonette Rosé*

**La Perla del Delta - Tarbouriech**  
*Italia- Sacca degli Scardovari, Veneto*  
12 cad. / each

**Gilardeau - Guiffant**  
*France- Marennes Olerons, Nouvelle Aquitaine*  
10 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*

35

#### **Spaghetti al pomodoro**

*Spaghetti with tomato sauce*

28

#### **Fregola, seppie e guanciale Grigio del Casentino**

*Fregola with cuttlefish and guanciale Grigio del Casentino*

38

#### **Pappardelle triglia e finocchietto selvatico**

*Fresh pappardelle with red mullet and wild fennel*

35

#### **Ravioli con ricotta caprina e ortiche, burro e salvia**

*Goat ricotta and nettle raviol, butter and sage*

32

#### **Pici fatti in casa al ragù di cinghiale nostrano**

*Homemade pici with local wild boar ragout*

32

## **SECONDI PIATTI** *Second Courses*

**Trancio di rombo, zucchine trombetta, limone e finocchietto**  
*Turbot fillet, trumbet zucchini, lemon and fennel*  
40

**Filetto di manzo, millefoglie di patate, spinacino e scalogno**  
*Beef fillet, potato millefeuille, spinach and shallot*  
44

**Fritto misto di pesce e verdure**  
*Deep-fried prawns, langoustines, calamari and vegetables*  
42

**Cavolfiore arrosto**  
*Roasted cauliflower*  
35

**Fiorentina alla brace, pomodori,  
patate arrosto e fagioli all'uccelletto**  
*Grilled Florentine steak, tomato salad,  
roasted potatoes, and stewed beans*  
13 / hg

## **PESCE INTERO E CROSTACEI**

*Fish and shellfish*

**Pescato del giorno servito in varie preparazioni.**

**Al sale, alla ligure, alla Giacomo**

*Catch of the day served in different preparations.*

*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*

14 / hg

## **CROSTACEI**

*Shellfish*

**Gamberoni carabinieri**

*Carabineros prawns*

22 / hg

**Scampi reali**

*King shrimps*

22 / hg

## **CONTORNI**

*Side Dishes*

**Carote arrosto al miele di acacia e timo**  
*Roasted carrots with acacia honey and thyme*  
15

**Patate saltate alle erbe**  
*Sautéed potatoes with herbs*  
12

**Selezione di verdure alla griglia**  
*Selection of grilled seasonal vegetables*  
18

**Crostone di pane all'aglio con fagioli all'uccelletto**  
*Garlic bread crostini with beans all'uccelletto*  
15

**Fagiolini, timo mandorle e limone**  
*Green beans, thyme, almonds and lemon*  
18

**Pane e coperto**  
*Cover charge*  
6

—

**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.*



## ANTIPASTI

### Starters

**Tartare di tonno\* mirtillo, limone e basilico (4)**

*Tuna tartare, blueberries, lemon and basil*

**Tartare di gamberi rossi\* e sorbetto al mandarino (2,9)**

*Red prawn tartare and mandarin sorbet*

**Giardiniera di verdure, terra di olive taggiasche (9,12)**

*Pickled vegetables on organic artichoke cream and black olive soil*

**Carpaccio di ricciola, finocchio e arancia(4)**

*Amberjack carpaccio, fennel and orange*

**Pappa al pomodoro, acciughe del Cantabrico e bufala campana (1,4,7)**

*Pappa al pomodoro, Cantabrian anchovies, buffalo mozzarella from Campania*

**Tartare di manzo alla francese e patate fritte(1,3,4,10,12)**

*French style beef tartare and fries*

**Insalata di mare\* (2,4,9,12,14)**

*Seafood salad*

**Crudo di scampi e gamberi di Mazara del Vallo (2)**

*Raw langoustine and prawns from Mazara del Vallo*

## SELEZIONE DI OSTRICHE

### Selection of Oysters

**La Perla del Delta (2,4,12,14)**

**Gillardeau (2,4,12,14)**

## 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*

**Spaghetti al pomodoro (1,9)**

*Spaghetti with tomato sauce*

**Fregola, seppie e guanciale Grigio del Casentino (1,4,9,14)**

*Fregola with cuttlefish and guanciale Grigio del Casentino*

**Pappardelle triglia e finocchietto selvatico (1,2,3,4,9,12)**

*Fresh pappardelle with red mullet and wild fennel*

**Ravioli con ricotta caprina e ortiche, burro e salvia (1,3,7)**

*Goat ricotta and nettle ravioli, butter and sage*

**Pici fatti in casa al ragù di cinghiale nostrano (1,9,12)**

*Homemade picci with local wild boar ragout*

## SECONDI PIATTI

### Second Courses

**Trancio di rombo, zucchine trombetta, limone e finocchietto (4,9)**

*Turbot fillet, trumbet zucchini, lemon and fennel*

**Filetto di manzo, millefoglie di patate, spinacino e scalogno (1,7,12)**

*Beef fillet, potato millefeuille, spinach and shallot*

**Fritto misto di pesce e verdure (1,2,4,9,10,14)**

*Deep-fried prawns, langoustines, calamari and vegetables*

**Cavolfiore arrosto**

*Roasted cauliflower*

**Fiorentina alla brace, pomodori, patate arrosto e fagioli all'uccelletto (1,9)**

*Grilled Florentine steak, tomato salad, roasted potatoes, and stewed beans*

**Pescato del giorno servito in varie preparazioni: al sale, alla ligure, alla Giacomo**

*Catch of the day served in different preparations:*

*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*

## CROSTACEI

### Shellfish

**Gamberoni carabineros(2,4,12,14)**

*Carabineros prawn*

**Scampi reali (2,4,12,14)**

*King shrimps*

## CONTORNI

### Side Dishes

**Carote arrosto al miele di acacia e timo (-)**

*Roasted carrots with acacia honey and thyme*

**Patate saltate alle erbe (1)**

*Sautéed potatoes with herbs*

**Selezione di verdure alla griglia (-)**

*Grilled garden vegetables*

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

*Garlic bread crostini with stewed beans*

**Fagiolini, timo mandorle e limone (8)**

*Green beans, thyme, almonds and lemon*

\* Questi prodotti potrebbero essere stati abbattuti 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.

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.

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.

## ALLERGENI

### Allergenic foods

---

- |  |  |   |
|--|--|---|
| <p>(1) <b>cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati</b><br/><i>cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelled, kamut or their hybridised strains) and derived products</i></p> <p>(2) <b>crostacei e prodotti derivati</b><br/><i>crustaceans and derived products</i></p> <p>(3) <b>uova e prodotti derivati</b><br/><i>eggs and derived products</i></p> <p>(4) <b>pesce e prodotti derivati</b><br/><i>fish and derived products</i></p> <p>(5) <b>arachidi e prodotti derivati</b><br/><i>peanuts and derived products</i></p> <p>(6) <b>soia e prodotti derivati</b><br/><i>soybeans and derived products</i></p> | <p>(7) <b>latte e prodotti derivati</b><br/><i>milk and derived products</i></p> <p>(8) <b>frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati</b><br/><i>nuts like almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachio nuts, Queensland nuts and derived products</i></p> <p>(9) <b>sedano e prodotti derivati</b><br/><i>celery and pderived products</i></p> <p>(10) <b>senape e prodotti derivati</b><br/><i>mustard and derived products</i></p> <p>(11) <b>semi di sesamo e prodotti derivati</b><br/><i>sesame seeds and derived products</i></p> | <p>(12) <b>anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come so2</b><br/><i>sulfur anhydrite and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO2</i></p> <p>(13) <b>lupino e prodotti a base di lupino</b><br/><i>lupine and products based on lupine</i></p> <p>(14) <b>molluschi e prodotti a base di mollusco</b><br/><i>molluscs and products based on shellfish</i></p> |
|--|--|---|

**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 Al Salviatino – Hotel Il Salviatino, via del Salviatino 21 - 50137, Firenze Italia  
T. +39 055 90 41 111 | [salviatino.com](http://salviatino.com)