

ANTIPASTI

Starters

Tartare di tonno e catalana di pesche

Tuna tartare with peaches, datterini tomatoes, tropea onion and balsamic vinegar

35

Tartare di gamberi rossi e sorbetto al mandarino

Red prawn tartare and mandarin sorbet

40

Tartare di manzo alla francese con patatine fritte

French style beef steak tartare with fries

34

Giardiniera di verdure su crema di topinambur e terra di olive taggiasche

Pickled vegetables on topinambur cream and black olive soil

28

Carpaccio di ricciola, prosciutto, fichi e salsa teriyaki

Amberjack carpaccio, ham, figs and teriyaki sauce

35

Insalata mimosa, mazzancolle e pane sfogliato

Apple and egg with mayonnaise, prawns and puff pastry bread

35

Insalata di mare

Seafood salad

40

SELEZIONE DI OSTRICHE E CROSTACEI CRUDI
Selection of Oysters and Raw Shellfish

Gilardeau - Guiffant

France- Marennes Olerons, Nouvelle Aquitaine

10 cad. / each

Gamberi rossi di Sicilia

Raw Sicilian prawns

10 cad. / each

Scampi di Sicilia

Sicilian langoustines

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
36

Gnocchetti alla Giacomo
Potato dumpling with langoustines, shrimps and calamari
40

Risotto con astice e limone
Risotto with lobster and lemon
40

Ravioli con ricotta caprina e ortiche, burro e salvia
Goat ricotta and nettle ravioli
32

Pici fatti in casa al ragù di cinghiale nostrano
Homemade pici with local wild boar ragout
32

Spaghetti al pomodoro
Spaghetti with tomato sauce
28

SECONDI PIATTI

Second Courses

Trancio di rombo e zucchine trombetta alla scapece
Turbot fillet with scapece style trombetta zucchini

42

Filetto di manzo, patata dolce e bietola saltata
Beef fillet, sweet potato and sautéed chard

42

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

42

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

13 / hg

Tartelletta di melanzane e crema di parmigiano
Eggplants tart with parmesan cream

32

Cotoletta alla milanese
Veal cutlet Milanese style

44

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 carabineros

Carabineros prawns

22 / hg

Scampi reali

Royal langoustines

22 / hg

CONTORNI

Side Dishes

Patate arrostate alle erbe

Roasted potatoes with herbs

12

Verdure dell'orto alla griglia

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

Carote arrosto al miele di acacia e timo

Roasted carrots with acacia honey and thyme

15

Pane e coperto

Cover charge

6

Tutti i prezzi sono espressi in €

All prices are in €