

CRUDITÉS

OSTRICHE

La Perla del Delta Tarbouriech

*Italia - Sacca degli Scardovari
Veneto
8 / cad.*

Gillardeau Guiffant

*France – Marennes Oléron
Nouvelle Aquitaine
7 / cad.*

Fin de Claire

*France - Le Château d'Oléron
Marennes-Oléron
7 / cad.*

CAVIALI

*Servito con blinis e burro
montato*

Beluga

480 / 50 gr
920 / 100 gr

Asetra

260 / 50 gr
520 / 100 gr

CRUDI

Gamberi rossi di Sicilia

9 / cad.

Scampi di Sicilia

9 / cad.

Gamberi gobbetti

8 / cad.

INSALATE

CAESAR SALAD

*Petto di pollo alle erbe, uovo
sodo, lattughino, parmigiano,
piparras e acciughe*

26

MARECHIARO

*Pomodoro arrostito,
mozzarella e balsamico*

23

ESTIVA

*Indivia, mele, noci, scalogno
in agro, miele e balsamico*

20

I CLASSICI

CONVIVIALITÀ

Pizzetta Giacomo
pomodoro, mozzarella e
acciughe
12

Pizzetta Margherita
12

Fritto misto di pesce
e verdure
35

Mimosa
uova e mele con maionese,
mazzancolle e pane sfogliato
28

ANTIPASTI

Tartare di gamberi rossi
e sorbetto al mandarino
35

Vitello tonnato
24

Insalata di mare
35

Gamberi gobbetti, gazpacho
e caviale
68

Carpaccio di ricciola
in ceviche
32

Tartare di tonno
alla francese
30

PRIMI

Tortelli cacio e pepe,
crudo di gambero rosso,
lime e bottarga
36

Risotto al datterino giallo e
crumble di acciughe del
Cantabrico
32

Linguine all'astice blu
48

Spaghettoni alle arselle
32

Tordello ripieno di ossobuco
28

Gnocchetti alla Giacomo
36

Spaghetti al pomodoro
24

SECONDI

Cotoletta alla milanese
accompagnata da
patate al forno
52

Pescato del giorno
alla Giacomo, al sale
o alla ligure
130 / kg

BRACE

TERRA

Fiorentina

*Bistecca di manzo con osso,
frollata e cotta alla brace.
Dal gusto intenso e dalla
carne tenera*
130 / kg

Diaframma

*Taglio pregiato dal sapore
deciso e morbido.
Cotto alla brace per esaltarne
la succosità*
44

Galletto

*Marinato con erbe aromatiche
e spezie. Cotto alla brace
per ottenere una pelle
croccante e una carne
tenera e saporita*
34

ORTO

Avocado siciliano
*yogurt greco e battuto
mediterraneo*
22

Zucchini trombetta
*mozzarella di bufala
e pinoli*
26

Patata dolce
blue cheese, noci e miele
piccante
22

Patate
rosmarino e sale Maldon
12

Melanzane
*babaganoush e piadina
sfogliata*
24

MARE

Polpo
*hummus di ceci e vinaigrette
di Cinta senese*
40

Astice
*pesca tabacchiera, datterino,
basilico e balsamico*
120

Sauté di cozze
28

**Orata, branzino, rombo,
San Pietro, sogliola**
130 / kg

Astice blu, aragosta
200-250 / kg

**Scampi reali, gamberoni
carabineros**
38 / cad.

Catalana reale
180 a persona
min. per 2

LE SALSE

Chimichurri

Salmoriglio

Zenzero e peperoncino

Wasabi kizami