

da Giacomo
FORTE DEI MARMI

1958

Da oltre 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.

MATERIE PRIME

L'esperienza gastronomica da Giacomo Forte dei Marmi coniuga tradizione e innovazione, dove i piatti iconici di Giacomo Milano convivono con una proposta costruita sulla ricerca meticolosa delle materie prime. Una filosofia che celebra il pescato locale, selezionando rigorosamente pesce proveniente prettamente dal Mar Mediterraneo, frutto di una pesca tradizionale e artigianale del territorio.

A rafforzare questo approccio, sulle coste versiliesi si introduce l'antica tradizione della cottura a fuoco vivo: carne, pesce e verdure preparati alla brace, in un perfetto dialogo tra terra e mare. Qui la buona cucina si fonda su ingredienti d'eccellenza e produzioni sostenibili, dove il rispetto dell'ecosistema guida ogni scelta.

In questo perfetto equilibrio tra terra e mare, la ricerca dell'eccellenza si estende all'oro rosso della cucina italiana: il pomodoro. Selezionato da coltivazioni pioniere del biologico fin dal 1988, questo ingrediente nasce nel cuore storico di Lucera secondo i principi dell'agricoltura rigenerativa e circolare. Il recupero di varietà autoctone, meno produttive ma straordinariamente ricche di sapore, si unisce a un ciclo produttivo virtuoso che restituisce alla terra i suoi nutrienti, minimizzando l'uso di acqua e azzerando le emissioni grazie all'energia solare. Una cura meticolosa che garantisce una materia prima dalla qualità e sicurezza alimentare certificate a livello internazionale.

Questa meticolosa cura si riflette parimenti nella selezione di ostriche d'allevamento d'eccellenza, come La Perla del Delta, allevata con il metodo sostenibile "Marea Solare" che asseconda i ritmi della laguna. Il legame con il territorio si esprime infine nella valorizzazione delle arselle locali, raccolte vicino alla riva con strumenti artigianali a basso impatto. Una scelta consapevole, garantita da controlli e periodi di fermo biologico, che tutela il ripopolamento del mare e salvaguarda questa storica risorsa versiliese.

*Tutti i prezzi sono espressi in €
Pane e coperto 5*

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.*

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 grattugiato,
mozzarella e balsamico*

23

ESTIVA

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

20

I CLASSICI DI GIACOMO

ANTIPASTI

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

35

Vitello tonnato

24

Insalata di mare

35

Carpaccio di ricciola in ceviche

32

Tartare di tonno alla francese

24

PRIMI

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

36

Riso al salto, asparagi e capasanta

34

Linguine all'astice blu

48

Spghettini alle arselle

32

Tordello ripieno di ossobuco

28

Gnocchetti alla Giacomo

36

Spaghetti al pomodoro

24

CONVIVIALITÀ

Pizzetta Giacomo
*pomodoro, mozzarella
e acciughe*

12

Pizzetta Margherita

12

**Fritto misto di pesce
e verdure**

35

Mimosa
*servita con
pane sfogliato*

28

BRACE

TERRA

Fiorentina

130 / kg

Diaframma

44

Chateaubriand

55 a persona
min. per 2

Galletto

34

ORTO

Avocado siciliano

*yogurt greco e battuto
mediterraneo*

22

Asparagi

*mozzarella di bufala, salsa
al limone e pepe rosa*

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

38 / cad.

Catalana reale

175 a persona
min. per 2

LE SALSE

Chimichurri

Salmoriglio

Zenzero e peperoncino

Wasabi kizami



ALLERGENI



Da Giacomo Forte dei Marmi- Via Achille Franceschi 19, 55042 Forte dei Marmi, Lucca
T. +39 0276280881 | giacomomilano.com