



Menu

Giacomo Arengario

Antipasti

Starters

Sfoglia di seppia croccante, champignon e maionese al timo (1,3,3,12,14)
Cuttlefish roll, champignon and thyme mayonnaise

Tartare di tonno alla mediterranea (4,5,8,12)
Tuna tartare Mediterranean style

King Crab all'arancia e pomodoro Camone (2,12)
King Crab with orange and Camone tomato

Selezione di crostacei del Mediterraneo, porcini e stracciatella
(2,7,9,12)
Selection of Mediterranean shellfish, Porcini mushrooms and stracciatella

Gran misto di pesce crudo (2,4,12,14)
Mixed raw fishes platter

Alcuni prodotti in questo menù sono conservati a -20°C per garantirne freschezza e reperibilità.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente 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.

*Some of these products are preserved at -20°C to ensure their freshness and availability.
The fish destined to be eaten raw or practically 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.*

Antipasti

Starters

Carpaccio di manzo marinato, provola affumicata e chips di fagioli
(1,3,5,7,10,13)

Marinated beef carpaccio, smoked provola cheese and bean chips

Insalata di porcini con sedano, rucola e grana (7,9)

Porcini mushrooms, celery, rocket and Parmesan cheese salad

Tacos di manzo, maionese tartufata e verdure croccanti (1,3,5,6,8,10,13)

Beef tacos, truffle mayonnaise and crispy vegetables

Terrina di foie gras, pan brioche alla zucca e composta di stagione
(1,3,7)

Foie gras terrine, pumpkin brioche and seasonal fruit compote

Selezione di formaggi e miele (7)

Cheese selection with honey

Ovo al tegamino e tartufo bianco (3,7)

Fried eggs and white truffle

Tartare di manzo al tartufo bianco (-)

Beef tartare and white truffle

Primi piatti

First courses

Gnocchetti alla Giacomo (1,2,3,4,9,12,14)

Potato dumpling "alla Giacomo" with langoustines, shrimps and calamari

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 with raw red prawns, lime and bottarga

Risotto con cime di rapa, salsiccia di tonno e croccante al
finocchietto (1,4,5,7,9,13)

Risotto with turnip tops, tuna sausage and wild fennel crumble

Spaghetti aglio, olio, granchio, peperoncino, stracciatella e pistacchio
(1,2,7,8,9)

Spaghetti with garlic, olive oil, chilli, crab, stracciatella cheese and pistachio

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico (1,9)

Spaghetti with fresh tomato sauce and basil

Risotto alla milanese (7,9)

Saffron risotto

Scialatielli di castagne, zucca e ragù di bollito (1,3,7,9)

Chestnut Scialatielli Pasta, pumpkin and mixed boiled meats ragout

Tortelli di trippa alla milanese (1,3,5,7,9,13)

Tortelli filled with tripe Milanese style

Risotto al tartufo bianco (7)

Risotto with white truffle

Tagliolino all'uovo con tartufo bianco (1,3,7)

Tagliolino Pasta with white truffle

Secondi piatti

Second courses

Cannellone di spada alla parmigiana (1,3,4,5,7)
Swordfish Cannellone in parmigiana style

Polpo alla griglia, cime di rapa, puntarelle alla romana e croccante di tarallo (1,3,4,5,9,10,14)
Grilled octopus, turnip tops, chicory sprouts and crispy tarallo

Morone con piselli e bottarga di muggine (4,9)
Morone fish with peas and bottarga

Terrina di cavolo con funghi e crème fraîche (1,5,7,9)
Cabbage terrine with mushrooms and crème fraîche

Ossobuco alla milanese con gremolada (1,9,12)
Braised shin of veal with parsley and lemon zest

Cotoletta alla milanese (1,3,5,7,12)
Veal chop milanese style

Fagiano alla diavola, rosti di patate e grano soffiato (1,5,7,9,10,13)
Roasted spicy pheasant, hash brown, puffed wheat

Filetto di manzo, foie gras, funghi e pasta sfoglia (1,3,5,7,9,10)
Beef tenderloin, foie gras, mushrooms and puff pastry

Tagliata di filetto al tartufo bianco con patate al forno (5)
Sliced tenderloin with white truffle and baked potatoes

Contorni

Side dishes

Insalata mista (-)
Fresh mixed salad

Patate al forno (-)
Roasted potatoes

Spinaci in agro/aglio, olio e peperoncino (-)
Sautéed spinach in extra virgin olive oil and lemon/garlic, extra virgin olive oil and chilli pepper

Vegetariano alla griglia (-)
Grilled seasonal vegetables

Pane e coperto
Cover charge

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

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

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti. Pertanto, nei nostri piatti potrebbero essere presenti possibili contaminazioni in traccia da parte delle seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11:

- (1) cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
- (2) crostacei e prodotti derivati
- (3) uova e prodotti derivati
- (4) pesce e prodotti derivati
- (5) arachidi e prodotti derivati
- (6) soia e prodotti derivati
- (7) latte e prodotti derivati
- (8) frutta a guscio cioè mandorle (*amigdalus communis*), nocciole (*corylus avellana*), noci comuni (*junglasn regia*), noci di acagiù (*anacardium occidentale*) noci pecan - *carya illinoiencis* (*kangenh*) *k.kock* -, noci del Brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pistacia vera*), noci del Queensland (*macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
- (9) sedano e prodotti derivati
- (10) senape e prodotti derivati
- (11) semi di sesamo e prodotti derivati
- (12) anidrite solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
- (13) lupino e prodotti a base di lupino
- (14) molluschi e prodotti a base di mollusco

ALLERGENIC FOODS

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

The customer is asked to communicate to the dining room staff the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering.

The foods we serve are prepared in the kitchen, where different foods are processed so there may be traces of:

- (1) cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelled, kamut or their hybridised strains) and products thereof
- (2) crustaceans and products derived
- (3) eggs and egg products
- (4) fish and fish products
- (5) peanuts and derived products
- (6) soybeans and products thereof
- (7) milk and milk products
- (8) nuts like almonds (*amigdalus communis*), hazelnuts (*corylus avellana*), walnuts (*junglasn director*), cashew nuts (cashew western) pecans – *carya illinoiensis* (kangenh) k. kock –, brazil nuts (*bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*pistacia vera*), Queensland nuts (*macadamia ternifolia*) and products thereof
- (9) celery and products thereof
- (10) mustard and products thereof
- (11) sesame seeds and products thereof
- (12) sulfur anhydrite and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO₂
- (13) lupine and products based on lupine
- (14) molluscs and products based on shellfish



Giacomo Arengario


+39 02 72 09 38 14


info@giacomoarengario.com

Via Marconi 1 c/o Museo del 900 - 20121 Milano

www.giacomoarengario.com

www.giacomomilano.com

 [/ristorantigiacomomilano](https://www.facebook.com/ristorantigiacomomilano)

 [/giacomo_milano](https://www.instagram.com/giacomo_milano)