



*Giacomo  
Milano*

# *Ristorante da Giacomo*

**MENU'**

## I crudi di mare

### Raw fish

Tartare di salmone, mela, avocado ed erba cipollina (4)  
Salmon tartare, apple, avocado, chives

Ceviche di branzino e passion fruit (4,9)  
Ceviche style sea bass and passion fruit

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

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

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

## Selezione di ostriche

### Selection of oysters

Gillardeau n 2 "Guiffant" (14)  
Croccante, delicata essenza salmastra e lieve profumo di sottobosco con note ferrose

Sentinelles n 2 David Hervé (14)  
Affinate per 2 mesi in mare aperto si caratterizzano per la loro spiccata salinità e sapore salmastro con una polpa morbida e compatta

Verte Calibro n 2 "Amèlie" (14)  
Deve il suo coloro all'affinamento nei Claire dove si sviluppa un'alga di cui si nutre; pigmentazione verde e sentori vegetali, finale alla mandorla

Élite Amèlie (14)  
Affinate dai 4 agli 8 mesi con una densità inferiore a 5 ostriche per m<sup>2</sup>, ostriche rare, grande frutto all'interno che riempie il guscio, compattezza delle carni, elegante sapidità, note dolci evolute (disponibili da ottobre ad aprile)

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

Sauté di cozze e vongole (1,4)

Sautéed mussels and clams

Sfoglia di seppia croccante, champignon e maionese al timo (1,3,14)

Cuttlefish, champignon and thyme mayonnaise

Polipetti alla Luciana (1,4,14)

Baby octopus, tomato and caper sauce

King Crab all'arancia e pomodoro Camone (2)

King Crab with orange and Camone tomato

Tiepido di mare su cremoso di patata al limone (2,4)

Warm seafood salad on creamy lemon potatoes

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

Porcini mushrooms salad, rocket and Grana Padano cheese

Paleta iberica e pan con tomate (1)

Iberian ham and pan de tomate

Uovo al tegamino e tartufo bianco (3,7)

Fried egg and white truffle

## Primi piatti

### First courses

Spaghetti alle vongole veraci (1,9,14)  
Spaghetti with clams

Gnocchetti alla Giacomo (1,2,3,4,9,14)  
Potato dumpling "alla Giacomo" with langoustines, shrimps and calamari

Risotto aglio, olio e peperoncino, alici e ricci di mare (4,9)  
Risotto with olive oil, chilli and garlic, anchovies and sea urchins

Tortelli Cacio e Pepe, tartare di gambero rosso, lime e bottarga (1,2,3,4,7,9)  
Tortelli filled with cheese and black pepper, raw red prawns, lime and bottarga

Tagliolini con porcini, scampi e timo (1,2,3)  
Tagliolini with porcini, prawns and thyme

Spaghetti ai frutti di mare (1,2,9,14)  
Spaghetti with seafood and shellfish

Linguine di Gragnano all'astice (1,2,4,9)  
Gragnano Linguine with lobster and cherry tomato sauce

Spaghetti di Gragnano con pomodorino fresco e basilico (1,9)  
Gragnano Spaghetti with baby tomatoes and basil

Risotto ai funghi porcini (7)  
Risotto with Porcini mushrooms

Tagliolini all'uovo con tartufo bianco (1,3,7)  
Tagliolini with white truffle

Risotto al tartufo bianco (7)  
Risotto with white truffle

# Secondi di Pesce

## Fish

Polpo alla griglia con guanciale di Gubbio (4,9)  
Grilled octopus with cheek lard from Gubbio

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

Fritto misto di pesce e verdure (1,2,3,4,5)  
Deep-fried prawns, langoustines and calamari with vegetables

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

Zuppa di pesce "alla Giacomo" (1,2,4,9,14)  
Stewed seafood and shellfish in tomato and herbs

# Crostacei a peso, in varie preparazioni

## Crustaceans (euros/kg), in different recipes

Astice (2)

Lobster

Astice blu (2)

Blue lobster

Scamponi reali (2)

King shrimps

Gamberoni Carabineros (2)

Carabineros prawns

Aragosta (2)

Spiny lobster

# Pescato del giorno

Daily fish depending on quantity required (euros/kg)

Pesce intero in varie preparazioni

Fish in different recipes

Orata (4)

Sea bream

Branzino (4)

Sea bass

Rombo (4)

Turbot fish

San Pietro (4)

John Dory fish

Sogliola (4)

Sole

Dentice (4)

Snapper

Gallinella (4)

Gurnard

Pagello (4)

Seabream pagello

Pezzogna (4)

Pezzogna fish

Scorfano (4)

Scorpionfish

Triglia (4)

Mullet

## Secondi di Carne

### Meat

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

Cotoletta alla milanese (1,3,7,12)  
Veal cutlet "alla Milanese"

Filetto di manzo al pepe verde (7,10)  
Beef fillet with green pepper sauce

## Contorni

### Side Dishes

Insalata mista (-)  
Mixed salad

Patate al forno (-)  
Roasted potatoes

Spinaci AOP/agro (-)  
Spinach with olive oil, chilli and garlic/Spinach in olive oil and lemon

Verdure alla griglia (-)  
Selection of grilled seasonal vegetables

Asparagi alla griglia o all'agro (-)  
Grilled asparagus/Asparagus in olive oil and lemon dressing

## Dolci

### Dessert

Dolci al carrello (1,3,5,7,8,11,12)  
Home-made dessert selection

Pane e coperto  
Cover charge



# SOSTANZE 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 illinoiensis* (*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 so<sub>2</sub>
- (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 (*juglans director*), cashew nuts (cashew western) pecans – *carya illinoensis* (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 SO<sub>2</sub>
- (13) lupine and products based on lupine
- (14) molluscs and products based on shellfish



*Giacomo  
Milano*

# *Ristorante da Giacomo*

+39 02 76 02 33 13


[info@giacomoristorante.com](mailto:info@giacomoristorante.com)

Via Pasquale Sottocorno 6 - 20129 Milano

[www.giacomoristorante.com](http://www.giacomoristorante.com) - [www.giacomopasticceria.com](http://www.giacomopasticceria.com)

[www.giacomomilano.com](http://www.giacomomilano.com)

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

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