



Giacomo Bistrot

MENU'

ANTIPASTI STARTERS

Parmigiana di melanzane (1,5,7,8)
Eggplant in parmesan style

Fritto misto di verdure (1,3,5,10,11)
Selection of fried vegetables

Uovo pochè, topinambur e tartufo nero (3,7,9)
Pochè egg, Jerusalem artichoke and black truffle

Tartare classica di Fassona (3,4,10)
Classic fassona beef tartare

Paleta iberica e pan con tomate (1,12)
Spanish ham with bread and tomato

Prosciutto di Cinta Senese al coltello con giardiniera (9,11,12)
"Cinta Senese" ham with pickled vegetables

Terrina di foie gras, pan brioche, zucca e composta di stagione (1,7,12)
Foie gras terrine, brioche bread, pumpkin and season marmalade

ANTIPASTI STARTERS

Vitello tonnato (3,4,5,7,8,10,11)

Veal in tuna sauce

Sfoglia di seppia croccante, champignon e mayo al timo (1,3,5,14)

Cuttlefish roll, Champignon mushrooms and thyme mayonnaise

Tartare di tonno alla mediterranea (1,4,8)

Tuna tartare in Mediterranean style

King crab all'arancia e pomodoro Camone (2,12)

Steamed king crab with orange sauce and Camone tomato

Selezione di ostriche accompagnate da mignonette rosé (12,14)

Oyster selection with rosé wine and shallot mignonette

Alcuni prodotti in questo menù sono conservati a $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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.

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

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

Risotto alla milanese (7,9)
Risotto in milanese style with saffron

Calamarata di Gragnano al ragù di coniglio (1,5,7,9)
Calamarata short pasta with rabbit ragù

Agnolotto alla cacciatora (1,3,9)
Agnolotto stuffed with chicken "cacciatora" style

Risotto con caprino, funghi, polvere di spinaci e salsa Morel (7,9)
Risotto with Caprino cheese, mushrooms, spinach powder and Morel sauce

Spaghetto con burro e acciuga (1,4,5,7)
Spaghetti with butter and anchovies

Gnocchetti alla Giacomo (1,2,3,4,9,14)
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)
Tortelli filled with cheese and black pepper, raw red prawns, lime and bottarga

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Selezione di formaggi (7)

Cheeses selection

Carrè di agnello, carciofo alla romana e maionese alla mentuccia (1,9,12)

Rack of lamb, artichoke in romana style and mint mayonnaise

Filetto di manzo, indivia rossa in agro, barbabietola e nocciole tostate

(7,8,9)

Beef fillet, sweet and sour red endive, beetroot and toasted hazelnuts

Rostin negàa e purè di patate (1,7,8,12)

Traditional veal chop with sage, rosemary and mashed potatoes

Cotoletta alla milanese (1,3,7,12)

Veal cutlet "alla milanese"

Rib-eye di Black Angus, patata rustica e burro alla maitre d'hotel (5,11)

Black Angus rib-eye with rustic potato and butter in maitre d'hotel style

Cannellone di spada alla parmigiana (1,7)

Swordfish Cannellone in parmigiana style

Black Cod confit alla pizzaiola (4,5,9)

Black Cod confit in pizzaiola sauce

CONTORNI

VEGETABLES

Insalata mista (-)

Mixed salad

Spinaci (-)

Sautéed spinach

Patate al forno (-)

Roasted potatoes

Asparagi all'agro (-)

Asparagus in olive oil and lemon

Verdure alla griglia (-)

Grilled mixed vegetables

DESSERT

DESSERT

Il tiramisù del Bistrot (1,3,6,7)

Our tiramisù

Cheesecake di limone al cioccolato bianco su crumble al finocchietto (1,3,5,6,7)

Lemon cheesecake with white chocolate and fennel crumble

Bomba di Giacomo (1,3,7)

Giacomo's Bomba, puff pastry tart filled with mascarpone, whipped and chantilly cream, wild strawberries and coated with meringue crumbs

Panettone artigianale classico o al gianduja con crema al mascarpone (1,3,5,6,8)

Home-made gianduja chocolate panettone or classic with mascarpone cream

Montblanc alle castagne (1,3,7)

Chestnut Montblanc

Mousse al caramello e anacardi (1,3,7,8)

Caramel and cashew nut mousse

CAFFETTERIA

CAFETERIA

Caffè espresso

Espresso

Caffè Hag

Hag coffee

Caffè d'orzo

Barley coffee

Cappuccino

Cappuccino

Marocchino

Marocchino

Irish Coffee

Irish Coffee

Thè

Tea

Acqua minerale

Mineral water

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 (*juglans regia*), noci di acagiò (*anacardium occidentale*) noci pecan - *carya illinoiensis* (*kangenh*) *k.kock* -, noci del brasil (*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_2
- (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 regia*), 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 SO₂
- (13) lupine and products based on lupine
- (14) molluscs and products based on shellfish



Giacomo Bistrot

Tel. +39 02 76022653
info@giacomobistrot.com
Via P. Sottocorno, 6 - 20129 Milano
www.giacomobistrot.com
www.giacomomilano.com
 /ristorantigiacomomilano
 /giacomo_milano