



*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 gambero rosso e sorbetto al mandarino (2,9,12)  
Red prawn tartare and mandarin sorbet

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

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 roll, 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

Insalata di mare (2,4,14)  
Seafood and shellfish salad

Paleta iberica e pan con tomate (1)  
Iberian ham and pan de tomate

Insalata di carciofi e grana (7,9)  
Artichokes and Parmesan cheese salad

## Primi piatti

### First courses

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

Risotto al nero di seppia, calamaro cacciarolo e limone candito (4,7,12,14)  
Squid's black ink Risotto with "Cacciarolo" squid and candy lemon

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

Linguine Pastificio Petrilli all'astice (1,2,4,9)  
Linguine from Pastificio Petrilli with lobster and cherry tomato sauce

Spaghetti Pastificio Petrilli con pomodorino fresco e basilico (1,9)  
Spaghetti from Pastificio Petrilli with baby tomatoes and basil

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

# Secondi di Pesce

## Fish

Polpo alla griglia, cime di rapa, tarallo e maionese all'acciuga (4,3,9)  
Grilled octopus with turnip greens, tarallo and anchovies mayonnaise

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 alla pizzaiola (4,5)  
Morone with pizzaiola sauce

## 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

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

Rib-eye e patata rustica (5,7)  
Rib-eye with rustic potato

## 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

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

Lemon cheesecake with white chocolate 's heart and pastry crumble

Montblanc alle castagne (1,3,7)

Chestnut Montblanc

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 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 SO<sub>2</sub>
- (13) lupine and products based on lupine
- (14) molluscs and products based on shellfish



## *Ristorante da Giacomo*

Tel. +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)