



Giacomo Pietrasanta

Menù

Antipasti crudi di mare

Raw fish starters

Gran Crudo di Giacomo (2,4,14)

Mixed raw fish platter

Gambero di Mazara, puntarelle e mandarino (2)

Raw Mazara red prawns, chicory hearts and tangerine

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

Tuna tartare Mediterranean style

Tartare di salmone, mela verde, avocado ed erba cipollina (4)

Salmon tartare, green apple, avocado and chive

Special del giorno (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

Daily special

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattitore conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004 - Allegato III, sez. VIII, cap. 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

Fritto croccante di crostacei, calamari e verdure (1,2,4,5,8)
Deep-fried shellfish, calamari and vegetables

Tiepido di mare, riso al salto e maionese di polpo (2,4,7,14)
Warm seafood and shellfish, crunchy rice and octopus mayonnaise

Carciofo alla giudia su fondente di pecorino e guanciale (1,2,4,5,7,8)
Fried artichoke, Pecorino cheese fondue and jowl bacon

Lingua di vitello, scaloppa di foie gras e riduzione di Porto (1,7,9)
Veal tongue, foie gras escalope and Port wine reduction

Tartare di fassona, radicchio tardivo,
crema di aceto balsamico e nocciole (3,5,8,10)
Fassona beef tartare, late-growing red chicory,
aged balsamic and hazelnut emulsion

Primi Piatti

First courses

Gnocchetti di patate alla Giacomo (1,2,3,7,14)

Home-made baby potato dumplings Giacomo style

Tortelli Cacio e Pepe, tartare di gambero rosso,
lime e bottarga (1,2,3,4,7)

Home-made pasta stuffed with cheese and black pepper,
red prawn tartare, lime and bottarga

Linguine all'astice (1,2,9)

Linguine with lobster and tomato sauce

Risotto al datterino giallo, polvere di cipolla, calamaro, timo (3,5,7,8,14)

Risotto with yellow tomato, onion powder, squid and thyme

Spaghetti al pomodorino fresco e basilico (1)

Spaghetti with fresh baby tomato and basil

Secondi piatti

Main courses

Seppia alla carbonara (3,7,14)
Cuttlefish carbonara style

Rombo gratinato alla puttanesca (1,3,4,5,7,8)
Turbot fillet au gratin puttanesca style

Trancio di ombrina, carciofi e bottarga (3,4)
Pan-fried shy drum fillet, artichokes and bottarga

Costoletta di vitello alla milanese (1,3,5)
Pan-fried veal chop in breadcrumbs Milanese style

Ossobuco di vitella con purea di patate (7,8,9)
Braised shin of veal with potato puree

Pescato del giorno

Catch of the day

Pesce intero secondo la disponibilità del mercato,
servito in varie preparazioni

Catch of the day: sold by weight and available
in different recipes

Crostacei

Crustaceans

venduti a peso secondo la disponibilità del mercato,
serviti in varie preparazioni

Sold by weight and available
in different recipes

Contorni

Vegetables

Patate al forno (-)
Roasted potatoes

Fagioli all'uccelletto (-)
Baked beans

Spinaci AOP (-)
Spinach with olive oil, chilli and garlic

Radicchio, uvetta e pinoli (8)
Red chicory, raisins and pine kernels

Pane e coperto
Cover charge

Dolci Dessert

Bomba di Giacomo (1,3,7)

Puff pastry, chantilly and mascarpone cream with wild strawberries

Tartelletta di anacardi, mousse di caramello salato e arancia (1,3,7,8)

Cashew tart with salted caramel mousse and orange

Montblanc (1,3,7,8)

Montblanc

Cheesecake al limone con crumble al finocchietto (1,3,7)

Lemon cheesecake with pastry crumble

Torta doppio cioccolato (1,3,7,8)

Double chocolate

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 illinoensis* (*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_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 Pietrasanta

Via del Marzocco, 19 - 55045 Pietrasanta (LU)

Tel. 0584 300 272

info@giacomopietrasanta.com

www.giacomopietrasanta.com