

Antipasti

Starters

Tartare di salmone, mela, avocado ed erba cipollina (4) <i>Salmon tartare, apple, avocado, chives</i>	22
Carpaccio di ricciola, fico, prosciutto crudo e salsa teriyaki (4,6) <i>Amberjack carpaccio, fig, Parma ham and teriyaki sauce</i>	28
King Crab all'arancia e pomodoro Camone (2,9,12) <i>King Crab with orange and Camone tomato</i>	28
Insalata di mare (2,9,12,14) <i>Seafood and shellfish salad</i>	30
Tartare di gambero rosso e sorbetto al mandarino (2,9,12) <i>Red prawn tartare and mandarin sorbet</i>	30
Gran misto di pesce crudo (2,4,9,12,14) <i>Mixed raw fishes platter</i>	45
Selezione di ostriche accompagnate da mignonette rosé (12,14) <i>Oysters selection with rosé wine and shallot mignonette</i>	cad. 6
Tartare di manzo alla nizzarda (1,3,4,5,10,12) <i>Beef tartare Nicoise style</i>	26
Terrina di foie gras, pan brioche artigianale e composta di fichi (1,3,7) <i>Foie gras au torchon, artisanal brioche bread and fig jam</i>	28
Insalata riccia, pomodoro, mozzarella, mela (7,11,12) <i>Salad, tomato, mozzarella and apple</i>	18
Burrata, basilico e pomodorini datterini rossi e gialli (1,7) <i>Burrata, basil and yellow and red baby tomatoes</i>	20

Alcuni prodotti in questo menù sono conservati a -20 °C per garantirne freschezza e reperibilità.

Il pesce destinato ed 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.

Primi piatti

First courses

Spaghetti alle vongole veraci (1,9,14) Spaghetti with clams	22
Gnocchetti alla Giacomo (1,2,3,7,9,14) Potato dumpling "alla Giacomo" with langoustines, shrimps and calamari	24
Risotto al datterino giallo, polvere di cipolla bruciata e calamaro confit (3,5,7,9,14) Risotto with yellow tomato, onion powder, squid confit	24
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, raw red prawns, lime and bottarga	26
Tagliolino al granchio (1,2,3,9) Tagliolino with crab	28
Tagliatelle al ragù emiliano e crema di provola affumicata (1,3,7,9) Tagliatelle with Emilian ragoût and smoked Provola cream	24
Spaghetti con pomodorino fresco e basilico (1,3,9) Spaghetti with baby tomatoes and basil	18
Risotto alla milanese (7,9) Risotto with saffron Milanese style	20

La pasta fresca viene fatta in casa mentre quella di grano duro viene prodotta dall'azienda agricola Paolo Petrilli con due varietà di grano aventi caratteristiche diverse e complementari, il Saragolla e l'Hathor, coltivate in agricoltura biologica. Il Saragolla ha proteine e glutine e dà alla pasta corpo e sapore. L'Hathor è un incrocio fra Korasan e Senatore Cappelli, ed ha un profumo molto intenso. La semola viene trasformata in pasta con trafilatura in bronzo ed essiccazione a basse temperature.

Fresh pasta is homemade, while durum wheat pasta is produced by the Paolo Petrilli farm with two varieties of wheat having different and complementary characteristics, Saragolla and Hathor, grown in organic farming. Saragolla has proteins and gluten, and gives the pasta body and flavor. Hathor is a cross between Korasan and Senatore Cappelli, and has a very intense scent. The semolina is transformed into pasta with bronze drawing and drying at low temperatures.

Secondi piatti

Second courses

Polpo alla griglia con melanzane, coulis di pomodoro, pesto di rucola e ricotta salata (5,7,8,14)	28
<i>Grilled octopus with eggplants, tomato coulis, rocket pesto and salted ricotta</i>	
Filetto di ombrina in insalatina greca (1,2,3,4,5,7,10)	28
<i>Shi drum fillet in Greek salad</i>	
Fritto misto di pesce e verdure (1,2,4,5,14)	30
<i>Deep-fried prawns, langoustines and calamari with vegetables</i>	
Pescato del giorno: trancio di pesce servito in varie preparazioni (4,9)	35
<i>Catch of the day fillet served in various preparations</i>	
Astice alla catalana (2,9)	50
<i>Lobster Catalana style</i>	
Cotoletta alla milanese (1,3,5)	32
<i>Veal cutlet "alla Milanese"</i>	
Filetto di manzo con porcini in tre consistenze (1,3,5,9,12)	35
<i>Beef tenderloin with Porcini mushrooms three ways</i>	

Crostacei in base alla disponibilità del mercato,
serviti in varie preparazioni

Crustaceans served in various preparations

Scamponi reali, gamberoni Carabineros (2)	130 €/kg
<i>King shrimps, Carabineros prawns</i>	
Aragosta (2)	150 €/kg
<i>Spiny lobster</i>	

Contorni

Side dishes

Insalata mista (-) <i>Fresh mixed salad</i>	7
Patate al forno (-) <i>Roasted potatoes</i>	7
Spinaci in agro/AOP (-) <i>Steamed spinach in olive oil and lemon/Sautéed spinach with olive oil, chilli and garlic</i>	7
Vegetariano alla griglia (-) <i>Grilled seasonal vegetables</i>	14
Asparagi alla griglia o all'agro (-) <i>Grilled asparagus/Steamed asparagus in olive oil and lemon</i>	14
Pane e coperto <i>Cover charge</i>	5

Dolci Dessert

Bomba di Giacomo (1,3,5,7,8,11,12) Puff pastry, chantilly and mascarpone cream with wild strawberries	10
Crostatina di frutta (1,7,8) Shortcrust pastry with custard cream and fruits	10
Tartelletta di mango e yogurt (1,3,7,8) Tart with mango and yogurt	10
Torta doppio cioccolato (1,3,5,7,8,11,12) Dark chocolate ganache on a base of saled chocolate biscuits	10
Gelati e sorbetti artigianali (3,6,7,8) Selection of home-made ice cream and sorbet	10
Ananas fresco (-) Fresh pineapple	10
Frutti di bosco (-) Wild berries	12
Frutta fresca di stagione (-) Seasonal fruits	15

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 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 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


Tel. +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

 /giacomo_milano