



Giacomo Bistrot

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



Giacomo Bistrot

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

ANTIPASTI STARTERS

Foie gras, pan brioche e composta di stagione (1,3,7) Foie gras terrine, brioche and seasonal fruit compote	29
Tartare di fassona alla francese (3,4,10) Beef tartare french style	24
King crab all'arancia e pomodoro camone (2,9,12) King crab with orange and camone tomato	32
Vitello tonnato (3,4,5,7,8,10) Thinly sliced roast veal in tuna sauce	20
Uova poche, porcini e tartufo nero (3,9) Poached eggs, porcini mushrooms and black truffles	24
Tartare di salmone, mela., avocado, e erba cipollina (4) Salmon tartare, apple, avocado, chives	22
Ostriche gillardeau con mignonette rosè (12,14) Oyster gillardeau with rosè wine and shallot mignonette	6 cad

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Tortelli cacio e pepe, tartare di gambero rosso, lime e bottarga (1,2,3,4,7,9,12)	26
Tortelli filled with cheese and black pepper, raw red prawns, lime and bottarga	
Gnocchi alla Giacomo (1,2,3,7,9,14)	26
Potato Dumpling "alla Giacomo" with langoustines, shrimps and calamari	
Risotto alla milanese (7,9)	20
Risotto with saffron Milanese style	
Spaghetti pomodoro fresco e basilico (1,9)	18
Spaghetti from Gragnano with cherry tomatoes and basil	
Risotto ai funghi porcini (7,9)	28
Risotto with porcini mushrooms	
Tagliatelle al ragù di agnello e fonduta di pecorino (1,3,7,9)	24
Home made tagliatelle with lamb ragu sauce and pecorino fondue	
Agnolotto ripieno di faraona, foie gras, ginepro ed erbe provenzali (1,3,5,7,9)	24
Ravioli filled with roasted guinea fowl, foie gras, juniper and provencal herbes	

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Per qualsiasi informazioni 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 (*juglasn 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 so₂
- (13) lupino e prodotti a base di lupino
- (14) molluschi e prodotti a base di mollusco

CAFFETTERIA CAFETERIA

Caffè espresso Espresso	4
Caffè Hag Hag coffee	4
Caffè d'orzo Barley coffee	4
Cappuccino Cappuccino	5
Marocchino Marocchino	5
Irish Coffee Irish Coffee	10
Thè Tea	6
Acqua minerale Mineral water	5
Pane e coperto Cover charge	5

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

Fritto misto di pesce e verdure (1,2,3,4,5,14) Deep fried prawns, langousines and calamari with vegetables	30
Cotoletta alla milanese (1,3,5,7) Veal chop milanese style	35
Fiorentina barbina franciacortina min. per due persone (3,7) "Barbina franciacortina fiorentina steak	50 cad
Chateaubriand min. per due persone (3,7) Chateaubriand steak	35 cad
Costata selezione mazuria extra (3,7) Mazuria beef	45
Polpo alla griglia, nduja e stracciatella (7,12,14) Grilled octopus, nduja and stracciatella cheese	28
Parmigiana di melanzane (1,5,7,8) Eggplants parmiggiana	20

CONTORNI VEGETABLES

Insalata mista Mixed salad	8
Spinaci in agro/Aop Steamed spinach in olive oil and lemon/sauted spinach with olive oil, chili and garlic	8
Asparagi alla griglia o all'agro Grilled asparagus/steamed asparagus in olive oil and lemon	15
Patate al forno Roasted potatoes	8
Vegetariano alla griglia Selection of grilled seasonall vegetables	15

DESSERT DESSERT

Bomba di Giacomo (1,3,5,7,8,11,12) Puff pastry, chantilly and mascarpone cream with wild strawberries	12
Crostatina di frutta (1,7,8) Shortcrust pastry with custard cream and fruits	12
Selezione di formaggi (7) Cheese selection	18
Torta doppio cioccolato (1,3,5,7,8,11,12) Dark chocolate ganache on a base of salted chocolate	12
Tartelletta di mango e yogurt (1,3,7,8) Tart with mango and yogurt	12