



Giacomo Bistrot

ANTIPASTI STARTERS

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

Thinly sliced roast veal in tuna sauce

Uovo poché, crema di castagne, funghi chiodini e bitto (1,3,5,7)

Poached eggs, chestnuts cream, chiodini mushrooms and bitto

Tartare di Fassona, yogurt, nocciole e cipolla di Certaldo (7,8)

Fassona tartare, yogurt, hazelnuts and Certaldo onion

Terrina di foie gras, confettura di mele al Calvados e brioche sfogliata (1,3,7,8)

Foie gras au torchon, Calvados apple jam and brioche

Tacos di branzino* in ceviche (2,4,5,8,9)

Sea bass tacos ceviche

Gambero rosso*, puntarelle, mandarino e yuzu (2,6)

Red prawn, chicory, tangerine and yuzu

Selezione di ostriche Gillaardeau (12,14)

Selection of oyster Gillaardeau

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Spaghetti pomodoro fresco e basilico (1,3,9)

Spaghetti with baby tomato and basil

Risotto alla milanese (7,9)

Risotto with saffron Milanese style

Tagliatelle verde al battuto di cinghiale e tartufo nero (1,3,9)

Home made green tagliatelle with boar tartare and black truffle

Risotto al Castelmagno, ragù di faraona, zucca, lime e alloro (7,9)

Risotto with Castelmagno cheese, guinea fowl ragoût, pumpkin, lime and laurel

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. La pasta potrebbe essere congelata per garantire una miglior conservabilità del prodotto.

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.

Pasta can be frozen to ensure better preservation of the product.

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

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

Gnocchetti alla Giacomo* (1,2,3,7,9,14)

Potato dumpling "alla Giacomo" with langoustines, shrimps and calamari

Bottoni ripieni di pappa al pomodoro, fonduta di caprino, pomodorino
confit e olio al basilico (1,3,5,7,9)

Home made pasta filled with tomato sauce, caprino fondue, baby tomato confit
and basil oil

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Guancia di maiale, sedano rapa e tartufo nero (7,9)

Pork cheek, celeriac and black truffle

Suprema di piccione e la sua crocchetta, foie gras e patata arrosto

(1,5,12)

Pigeon and its croquette, foie gras and roasted potato

Cotoletta alla milanese (1,3,5,7,12)

Veal chop Milanese style

Chateaubriand min. per due persone (3,7)

Chateaubriand steak

Costata selezione Mazuria extra (3,7)

Mazuria beef

Fiorentina barbina franciacortina min. per due persone (3,7)

"Barbina franciacortina" fiorentina steak

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Polpo alla griglia, 'nduja, paprika e stracciatella (7,12,14)
Grilled octopus, 'nduja, paprika and stracciatella cheese

Baccalà in tempura, puntarelle, cipolla borettana e maionese alla
colatura di alici e lime (1,3,4,5,10)
Salted cod, chicory, borettana onion, anchovies and lime mayonnaise

Selezione di formaggi (7)
Selection of cheese

Parmigiana di melanzane (1,5,7,8)
Eggplants parmigiana

Carciofo alla lucchese (1,9)
Artichoke sautéed with garlic, oil, bread and parsley

CONTORNI

VEGETABLES

Insalata mista (-)

Mixed salad

Patate al forno (-)

Roasted potatoes

Spinaci in agro/Aop (-)

Steamed spinach in olive oil and lemon/sautéed spinach with olive oil, chili and garlic

Asparagi alla griglia o all'agro (-)

Grilled asparagus/steamed asparagus in olive oil and lemon

Vegetariano alla griglia (-)

Selection of grilled seasonal vegetables

DESSERT

DESSERT

Bomba di Giacomo (1,3,5,7,8,11,12)

Puff pastry, chantilly and mascarpone cream with wild strawberries

Torta doppio cioccolato (1,3,5,7,8,11,12)

Dark chocolate ganache on a base of salted chocolate biscuits

Panettone artigianale classico o al gianduja
con crema mascarpone al rum (1,3,6,7,8)

Artisanal classic panettone or with gianduja chocolate
with mascarpone cream and rum



Tiramisù della casa (1,3,7)

Tiramisu

Cheesecake ai frutti di bosco (1,7,8)

Cheesecake with fresh fruits of the forests

Tarte tatin e gelato alla crema (1,3,7)

Tarte tatin and ice-cream

* Parte del ricavato verrà devoluto alla Onlus "Pane Quotidiano" fondata a Milano nel 1898 con l'obiettivo di assicurare generi alimentari di prima necessità a chi ne ha bisogno, ogni giorno, gratuitamente.

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 (*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_2
- (13) lupino e prodotti a base di lupino
- (14) molluschi e prodotti a base di mollusco

PRODOTTI FRESCHI E/O SURGELATI

Gli ingredienti contrassegnati da un asterisco * potrebbero essere freschi e/o congelati per garantire una miglior conservabilità del prodotto.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente 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.

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

FROZEN PRODUCTS

The ingredients marked with an asterisk *can be frozen to ensure better preservation of the product.

The fish destined to be eaten raw or partially 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.



Giacomo Bistrot

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