



Giacomo Bistrot

ANTIPASTI STARTERS

Bao*, costina di maiale e ravanello in agro (1,9,10,12)

Bao, rib-eye, sweet and sour radish

Tris di tartare di Fassona (3,4,5,10)

Trio of Fassona tartare

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

Thinly sliced roast veal in tuna sauce

Torcione di foie gras*, composta di mela, pane sfogliato (1,3,7,8)

Foie gras au torchon, apple compote and puff bread

Seppia novella, porcini e limone candito (9,14)

New cuttlefish, porcini and candied lemon

Tostada di branzino* in ceviche (1,4,5,9)

Sea bass tostada in ceviche

Selezione di ostriche (12,14)

Selection of oyster

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Spaghetti di Gragnano con datterino fresco e basilico (1,9)
Spaghetti from Gragnano with fresh baby tomato and basil

Bottone* di guancetta di maialino, fonduta al Castelmagno e funghi di stagione (1,3,7,9,12)
Raviolo filled with pork cheek, Castelmagno cheese fondue and seasonal

Tagliatella verde al ragù di cinghiale* (1,3,7,9)
Home made green tagliatelle with boar ragoût

Risotto alla milanese (7,9)
Risotto with saffron Milanese style

Gnocco di patate, zucca, taleggio e tartufo (1,3,5,7,9)
Potato dumpling with pumpkin, taleggio cheese and truffle

Risotto al basilico, crudo di gambero rosso, burrata, mandorle e limone (2,7,8,9,12)
Risotto with basil, raw red prawn, burrata, almonds and lemon

Tortelli* cacio e pepe, crudo 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

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

Parmigiana di melanzane (1,5,7)

Eggplants parmigiana

Filetto di agnello, barbabietola, radicchio e nocciola (8,9,12)

Lamb fillet, beetroot, radicchio and hazelnut

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

Veal chop Milanese style

Filetto di manzo alla Rossini (1,7,9,12)

Beef fillet Rossini style

Polpo alla griglia, 'nduja e stracciatella (3,5,7,12,14)

Grilled octopus, 'nduja and stracciatella cheese

Cuore di baccalà*, sedano rapa e topinambur (4,5,7,9)

Cod heart, celeriac and Jerusalem artichoke

SEZIONE CARNI

SELECTION OF MEATS

Costata selezione Mazuria Extra (-)

Mazuria beef

Fiorentina Sashi Finlandia min. per due persone (-)

Sashi Finlandia Fiorentina steak minimum 2 person

CONTORNI VEGETABLES

Patate al forno (-)

Roasted potatoes

Spinaci aop (-)

Sautéed spinach with olive oil, chili and garlic

Insalata mista (-)

Mixed salad

Radicchio all'agro (-)

Steamed radicchio in olive oil and lemon

Selezione di verdure di stagione alla griglia e battuto
mediterraneo (-)

Selection of grilled seasonal vegetables with dried tomatoes

DESSERT

DESSERT

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

Puff pastry, chantilly and mascarpone cream with wild strawberries

Tiramisù della casa (1,3,7)

Tiramisu

Cremoso al cioccolato bianco, mirtillo e basilico (1,3,7,8)

Mousse with white chocolate, blueberry and basil

Setteveli nocciola e cioccolato fondente (1,3,7,8)

Dark chocolate mousse and hazelnut crumble

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

Tarte tatin and ice-cream

Gelato (3,6,7,8)

Ice-cream

Frutta fresca (-)

Fresh fruit

Selezione di formaggi (7)

(Zola Angelo Croce, Selva Cremasca, Parmigiano 24 mesi, Taleggio, Pecorino)

Selection of cheese

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