



*Ristorante da Giacomo*

Cena di San Silvestro

New Year's Eve 2022/2023

## BENVENUTO WELCOME

Gambero rosso e ricci di mare (2,4)  
Raw red prawn and sea urchins

\*\*\*\*

Calice di Champagne Brut Royal Reserve Philipponnat  
Glass of Champagne Brut Royal Reserve Philipponnat

## ANTIPASTI STARTERS

Crudo di ricciola, kiwi, pompelmo rosa e caviale (4)  
Raw amberjack, kiwi, pink grapefruit and caviar

\*\*\*\*

Catalana di astice (2,9,12)  
Catalan lobster

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Risotto al lime, gambero rosso e zucca (2,4,7,9,12)  
Risotto with lime, red prawn and pumpkin

\*\*\*\*

Tortello cacio e pepe, ricci di mare e mandorle (1,7,8,14)  
Home-made tortello stuffed with cheese and black pepper,  
sea urchins and almonds

## SECONDO PIATTO SECOND COURSE

Trancio di rombo, topinambur e bottarga (4,5,7,9,12)  
Turbot slice, Jerusalem artichoke and bottarga

## DOLCI DESSERTS

Il panettone di Giacomo (1,3,7,8)  
Giacomo's panettone

\*\*\*\*

Boom! Cremoso di castagne e yuzu (1,3,5,6,7,8)  
Boom! Mousse with chestnuts and yuzu

## A MEZZANOTTE AT MIDNIGHT

Cotechino, lenticchie e polenta al salto (7,9,12)  
Cotechino with lentils and sautéed polenta

## ACQUA E CAFFE' WATER AND COFFEE

€ 250 a persona vini esclusi  
€ 250 per person excluding wines



Via Pasquale Sottocorno 6 - 20129 Milano  
Tel. +39 02 76023313 - [info@giacomoristorante.com](mailto:info@giacomoristorante.com)  
[www.giacomoristorante.com](http://www.giacomoristorante.com)