



Ristorante da Giacomo

Menù

Antipasti

Starters

Tartare di salmone, mela, avocado, erba cipollina (4)
Salmon tartare, apple, avocado, chives

Paleta iberica e pan con tomate (1)
Iberian ham and pan de tomate

Acciughe del Mar Cantabrico, pan brioche, burro e nocciole (1,4,7,8)
Cantabrico anchovies, brioche bread, butter and hazelnuts

Tartare di ricciola e crema di cavolfiore alla mandorla (4,7,8)
Amberjack tartare and cauliflower cream with almond

Tartare di gambero rosso e sorbetto al mandarino (2,9,12)
Red prawn tartare and mandarin sorbet

King Crab all'arancia e pomodoro Camone (2,9,12)
King Crab with orange and Camone tomato

Gran misto di pesce crudo (2,4,9,12,14)
Mixed raw fish platter

Caviare Oscietra 10 gr, pan brioche e burro montato
10 gr of Oscietra caviar with butter and brioche bread

Sauté di cozze e vongole (1,4)
Sautéed mussels and clams

Polipetti alla Luciana (1,4,14)
Baby octopus, tomato and caper sauce

Capesante, spuma al baccalà e tartufo nero (4,7,14)
Scallops, codfish mousse and black truffle

Insalata di mare (2,4,14)
Seafood and shellfish salad

Selezione di ostriche

Selection of oysters

Special Divine n. 3 (14)

Crescono nei migliori parchi della costa francese e rappresentano la qualità in tutte le sue forme: rotonde nell'aspetto, carne bianca e soda, un gusto eccezionale, le Divine sono considerate dai più importanti consulenti gastronomici, come uno dei i migliori prodotti nel mercato delle ostriche di lusso.

Gillardeau n 3 "Guiffant" (14)

Croccante, delicata essenza salmastra e lieve profumo di sottobosco con note ferrose.

Royal David Hervé (14)

Considerata la Rolls Royce delle ostriche, viene allevata per 4 anni in mare e gli ultimi 18 mesi li passa ad 1 esemplare per m2. Questa bassissima densità permetterà al frutto di svilupparsi in maniera armoniosa e consistente.

Regal n. 3 Selection Oro (14)

E' la regina della sua categoria, con un indice di carnosità molto elevato, dal gusto fortemente zuccherato e dalla consistenza cremosa. Ha un'alta persistenza minerale al palato che ne prolunga il piacere, mentre l'oro alimentare applicato ne certifica il grande valore.

Alcuni prodotti in questo menù sono conservati a -20°C per garantirne freschezza e reperibilità.
Il pesce destinato ad 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 (1,3,7,9,14)

Spaghetti with clams

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

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

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

Risotto con porcini, timo e scampi (2,4,7,9)

Risotto with Porcini mushrooms, thyme and prawns

Linguine all'astice (1,2,3,7,9)

Linguine with lobster and cherry tomato sauce

Tagliolino al limone, carpaccio di ricciola e caviale Oscietra (1,3,4,7)

Taglionino with lemon, amberjack carpaccio and Oscietra caviar

Spaghetti con pomodorino fresco e basilico (1,3,7,9)

Spaghetti with baby tomato and basil

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

Fritto misto di pesce e verdure (1,2,3,4,5,14)
Deep-fried prawns, langoustines and calamari with vegetables

Zuppa di pesce (1,2,3,4,9,14)
Stewed seafood and shellfish with tomato

Rombo, zucca, porcini e salsa Champagne (3,7)
Turbot fish, pumpkin, Porcini mushrooms and Champagne sauce

Cotoletta alla milanese (1,3,5,7)
Veal cutlet "alla Milanese"

Costata selezione Mazurya Extra (3,7)
Mazurya Extra Selection rib eye

Pesce intero e crostacei

Fish and shellfish

In base alla disponibilità del mercato, serviti in varie preparazioni
Catch of the day served in various preparations

Orata, branzino, rombo, San Pietro, dentice, pezzogna, gallinella, scorfano (4)
Sea bream, sea bass, turbot, John Dory, snapper, red seabram, gurnard, scorpion fish

Astice americano/canadese (2)
American/Canadian Lobster

Astice blu, scamponi reali, gamberoni Carabineros (2)
Blue lobster, king shrimps, Carabineros, prawns

Aragosta (2)
Spiny lobster

Contorni

Side Dishes

Insalata mista (-)
Mixed salad

Patate al forno (-)
Roasted potatoes

Spinaci AOP o all'agro (-)
Steamed spinach in olive oil and lemon/Sautéed spinach with olive oil, chilli and garlic

Scarola in padella, olive e pinoli (8)
Sautéed endive, olives and pine nuts

Vegetariano alla griglia (-)
Selection of grilled seasonal vegetables

Asparagi alla griglia o all'agro (-)
Grilled asparagus/Steamed asparagus in olive oil and lemon

Dolci

Dessert

Bomba di Giacomo (1,3,5,7,8,11,12)
Puff pastry, chantilly and mascarpone cream with wild strawberries

Crostatina di frutta (1,7,8)
Shortcrust pastry with custard cream and fruits

Tartelletta di mango e yogurt (1,3,7,8)
Tart with mango and yogurt

Torta doppio cioccolato (1,3,5,7,8,11,12)
Dark chocolate ganache on a base of saled chocolate biscuits

Pane e coperto
Cover charge

Sostanze 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 (*juglans regia*), noci di acagiù (*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 (*juglans director*), 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



Ristorante da Giacomo

Tel. +39 02 76 02 33 13


info@giacomoristorante.com

Via Pasquale Sottocorno 6 - 20129 Milano

www.giacomoristorante.com - www.giacomopasticceria.com

www.giacomomilano.com

 [/ristorantigiacomomilano](https://www.facebook.com/ristorantigiacomomilano)

 [/giacomo_milano](https://www.instagram.com/giacomo_milano)