



*Ristorante da Giacomo*

Menù

# Antipasti

## Starters

Tartare di tonno\*, composta di pomodoro verde, zenzero e basilico (4)  
Tuna tartare, green tomato compote, ginger and basil

Tostada di branzino\* in ceviche e guacamole (1,4,5,9)  
Sea bass tostada in ceviche and guacamole

Capasanta alla Carmagnola (4,7,9,12,14)  
Scallop in Carmagnola style

Fish and chips, friggirelli e maionese al wasabi (1,3,4,5)  
Fish and chips, friggirelli peppers and wasabi mayonnaise

Insalata di mare\* su soffice di patata al limone e fregola soffiata (1,2,4,5,9,12,14)  
Seafood and shellfish salad, lemon potato cream and puffed fregola

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

Crudo di scampo\*, datterino giallo, uva e caviale (2,12)  
Raw prawn, yellow baby tomato, grape and caviar

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

# Selezione di ostriche

## Selection of oysters

### Sentinelles (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.

# Primi piatti

## First courses

Spaghetti alle vongole veraci (1,9,14)  
Spaghetti with clams

Risotto al limone di Amalfi e bottarga di muggine (4,7,9,12)  
Risotto with Amalfi's lemon and bottarga

Bottone\* alla Nerano, ricci e colatura di Provolone di Monaco (1,3,7,9,14)  
Raviolo in Nerano style, sea urchins and Monaco's Provolone sauce

Gnocchetti\* alla Giacomo (1,2,3,7,9,14)  
Potato dumpling "alla Giacomo" with langoustines, shrimps and calamari

Tagliolino ai funghi porcini, seppia e bergamotto (1,3,9,12,14)  
Tagliolino with Porcini mushrooms, cuttlefish and bergamot

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

Linguine all'astice (1,2,3,7,9)  
Linguine with lobster and cherry tomato sauce

Spaghetto di Gragnano con pomodorino fresco e basilico (1,9)  
Gragnano's spaghetti with fresh baby tomato and basil

## Secondi piatti

### Second courses

Polpo alla griglia, 'nduja, patata e stracciatella (3,5,7,12,14)  
Grilled octopus, 'nduja, potato and stracciatella cheese

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

Zuppa di pesce\* (1,2,3,4,5,14)  
Stewed seafood and shellfish with tomato

Trancio di rombo\* glassato in teriyaki, indivia belga, arance, mandorla di Toritto (4,6,8)  
Teriyaki glazed turbot fish slice, endive, orange and Toritto's almonds

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

## 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\* (2)  
Blue lobster, king shrimps

Aragosta (2)  
Spiny lobster

Gamberoni Carabineros \* (2)  
Carabineros prawns

## Contorni Side Dishes

Patate al forno (-)  
Roasted potatoes

Spinaci aop (-)  
Sautéed spinach with olive oil, chili and garlic

Radicchio all'agro (12)  
Sweet and sour radicchio

Insalata di pomodori (-)  
Tomatoes salad

Selezione di verdure alla griglia e battuto mediterraneo (-)  
Selection of grilled seasonal vegetables with dried tomatoes

## Dolci Dessert

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

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

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

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 (*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<sub>2</sub>
- (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 (*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 SO<sub>2</sub>
13. lupine and products based on lupine
14. molluscs and products based on shellfish

## 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.

## 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.



# *Ristorante da Giacomo*

Tel. +39 02 76 02 33 13


[info@giacomoristorante.com](mailto:info@giacomoristorante.com)

Via Pasquale Sottocorno 6 - 20129 Milano

[www.giacomoristorante.com](http://www.giacomoristorante.com) - [www.giacomopasticceria.com](http://www.giacomopasticceria.com)

[www.giacomomilano.com](http://www.giacomomilano.com)

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

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