



Giacomo Pietrasanta

Menù

Antipasti crudi di mare

Raw fish starters

Tartare di salmone, mela, avocado ed erba cipollina (4)
Salmon tartare, apple, avocado and chives
22 euro

Special del giorno (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)
Daily special
28 euro

Tartare di tonno rosso alla mediterranea (1,4,8,12)
Red tuna tartare Mediterranean style
28 euro

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

Gran Crudo di Giacomo (2,4,9,12,14)
Mixed raw fish platter
45 euro

Carpaccio di ricciola con fichi, crudo di Parma e salsa teriyaki (4,6)
Amberjack carpaccio with figs, Parma ham and teriyaki sauce
28 euro

Selezione di ostriche accompagnate da mignonette rosé (12,14)
Oysters selection with rosé wine and shallot mignonette
cad. 6 euro

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattitore conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004 - Allegato III, sez. VIII, cap. 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.

Antipasti Starters

Polipetti alla Luciana (5,9,12,14)
Baby octopus, tomato and caper sauce
28 euro

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

Insalata di mare (2,12,14)
Seafood and shellfish salad
32 euro

Vitello tonnato (3,4,5,7,8,10,11)
Thinly sliced roast veal in tuna sauce
20 euro

Uovo pochè, cremoso ai porcini,
riduzione di lamponi e tartufo estivo (1,3,5,7,8,12)
Poached egg, creamy mushrooms,
raspberries reduction and white truffle
20 euro

Primi Piatti

First courses

Spaghetti Pastificio Petrilli alle vongole veraci (1,3,7,9,14)

Spaghetti from Pastificio Petrilli with clams

23 euro

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

Home-made baby potato dumplings Giacomo style

25 euro

Risotto al datterino giallo, polvere di cipolla bruciata
e calamaro confit (7,9,14)

Risotto with yellow tomato, onion powder and squid confit

24 euro

Tortelli Cacio e Pepe, tartare di gambero rosso,
lime e bottarga (1,2,3,4,7,9)

Home-made pasta stuffed with cheese and black pepper,
red prawn tartare, lime and bottarga

26 euro

Primi Piatti

First courses

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

Linguine from Pastificio Petrilli with lobster and tomato sauce

32 euro

Spaghetti Pastificio Petrilli al pomodorino fresco e basilico (1,3,7,9)

Spaghetti from Pastificio Petrilli with fresh baby tomato and basil

20 euro

Special del giorno (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

Daily special

25 euro

Secondi piatti Second courses

Polpo alla griglia con melanzane, pesto di rucola
e ricotta salata (5,7,8,14)
Grilled octopus with eggplants, rocket pesto and salted ricotta
28 euro

Filetto di ombrina in insalatina greca (1,2,3,4,5,7,10,14)
Shi drum fillet in Greek salad
28 euro

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

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

Tagliata di manzo, patata novella e spinacino (1,2,5,7)
Grilled sliced beef with new potato and baby spinach
32 euro

Cotoletta alla milanese (1,3,7,12)
Veal cotlet "alla Milanese"
32 euro

Parmigiana di melanzane (1,5,7,8)
Baked eggplant parmigiana style
20 euro

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), serviti con il loro contorno
Sea bream, sea bass, turbot, John Dory, snapper, red seabram,
gurnard, scorpion fish, served with side dish

90 €/kg

Astice americano/canadese (2)
American/Canadian Lobster

90 €/kg

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

130 €/kg

Aragosta (2)
Spiny lobster

180 €/kg

Contorni Vegetables

Insalata mista (-)
Fresh mixed salad
8 euro

Patate al forno (-)
Roasted potatoes
8 euro

Spinaci in agro/AOP (-)
Steamed spinach in olive oil and lemon/
sautéed spinach with olive oil, chilli and garlic
8 euro

Melanzane al funghetto (5)
Sautéed eggplants with tomato and garlic
8 euro

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

Pane e coperto 5 euro
Cover charge 5 euro

Dolci

Dessert

12 euro

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

Puff pastry, chantilly and mascarpone cream with wild strawberries

Il dolce di Giulia (1,3,7)

Giulia's dessert

Puff pastry with baked peaches, custard and vanilla ice cream

Il dolce di Elena (1,3,7)

Elena's dessert

Shortcrust pastry with chocolate creme anglaise and raspberry

Crostatina di frutta (1,7,8)

Shortcrust pastry with custard cream and fruits

Doppio cioccolato (1,3,5,7,8,11,12)

Dark chocolate ganache on a base of saled chocolate biscuits

Misto di bosco (-)

Mixed wild berries

Bomboloni con crema pasticcera (1,3,7,8)

Donuts stuffed with custard cream

Crostatina con crema pasticcera, fichi caramellati,
cannella e pistacchi (1,3,7,8)

Shortcrust pastry with custard cream caramelised figs,
cinnamon and pistachios

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 brasil (*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 regia*), 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



Giacomo Pietrasanta

Via del Marzocco, 19 - 55045 Pietrasanta (LU)

Tel. 0584 300 272

info@giacomopietrasanta.com

www.giacomomilano.com