



*Giacomo Pietrasanta*

Menù

## Menù Tartufo Bianco White Truffle Menu

Battura di manzo all'albese e tartufo bianco (7,9)

Beef tartare with olive oil, black pepper, lemon juice, garlic and white truffle

Tagliolini al tartufo bianco (1,7,9)

Taglioni pasta with white truffle

Ovo all'occhio di bue al tartufo bianco (7,9)

Fried egg with white truffle

# Antipasti crudi di mare

## Raw fish starters

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

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

Sashimi di ricciola, melagrana e verdure agrodolci (4,9)  
Amberjack sashimi, pomegranate and sweet and sour vegetables

Sgombro marinato con salsa ponzu, porcini e finocchi (4,6)  
Marinated mackerel with ponzu sauce, Porcini mushrooms and fennel

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

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

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

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  $-20^{\circ}\text{C}$  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

Polpo, polenta al salto e cime di rapa (4,14)  
Octopus, salted polenta and turnip tops

Insalata di mare (2,9,12,14)  
Seafood and shellfish salad

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

Tartare di manzo e tuorlo marinato (3,4,10)  
Beef tartare and marinated egg yolk

Uovo pochè, spuma di porcini e tartufo nero di San Miniato (1,3,5,7)  
Poached egg, mushrooms mousse and black truffle from San Miniato

Carciofo alla giudia, pecorino e panure croccante (1,3,4,5,7,8)  
Giudia artichoke, Pecorino cheese and crunchy panure

# Primi Piatti

## First courses

Spaghetti alle vongole veraci (1,3,4,7,9,14)  
Spaghetti with clams

Gnocchetti di patate alla Giacomo (1,2,3,4,7,9,14)  
Home-made baby potato dumplings Giacomo style

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

Tortelli Cacio e Pepe, tartare di gambero rosso, lime e bottarga (1,2,3,4,7,9)  
Tortelli filled with cheese and black pepper, red prawn tartare, lime and bottarga

Linguine all'astice (1,2,3,4,7,9)  
Linguine with lobster and tomato sauce

Spaghetti al pomodorino fresco e basilico (1,3,7,9)  
Spaghetti from Pastificio Petrilli with fresh baby tomato and basil

Risotto alla milanese (7,9)  
Risotto with saffron

Tagliolini ai porcini (1,3,7,9)  
Tagliolino pasta with Porcini mushrooms

## Secondi piatti Second courses

Ombrina con carciofi e salmoriglio (4,7)  
Shi drum with artichokes salmoriglio sauce

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

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

Tagliata di manzo, patate ratte alle erbe (1,2,5,7)  
Grilled sliced beef, potatoes with herbs

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

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

Ossobuco alla milanese con risotto allo zafferano (1,7,9)  
Braised shin of veal and risotto with saffron

# 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

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 Vegetables

Insalata mista (-)  
Fresh mixed salad

Patate al forno (-)  
Roasted potatoes

Insalata di puntarelle (4,7)  
Chicory sprouts salad

Carciofi trifolati (9)  
Artichokes with olive oil, parsley and garlic

Porcini alla genovese (-)  
Porcini mushrooms with olive oil, basil and garlic

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 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 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 (*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 SO<sub>2</sub>
- (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](mailto:info@giacomopietrasanta.com)

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