

da Giacomo
AL SALVIATINO

MENU
DINNER

ANTIPASTI

Starters

Carpaccio di carne salada, ricotta di bufala, rucola e nocciole tostate

Marinated beef carpaccio with buffalo ricotta cream, arugula, and toasted hazelnuts

40

Gambero Gobbetto marinato al limone, ricotta salata e fagioli cannellini

Shrimp with marinated lemon, ricotta cheese and beans

38

Tartare di gambero rosso di Mazara e sorbetto al mandarino

Red prawn tartare and mandarin sorbet

40

Insalata di mare su crema di patate al limone e limone candito

Seafood salad on lemon potato cream and candied lemon

38

Crudo di scampi e gamberi di Mazara del Vallo

Raw langoustine and Mazara prawns

10 cad. / each

Giardiniera di verdure, carciofi spina e terra di olive taggiasche

Pickled vegetables on organic artichoke cream and black olive soil

29

Ostriche "La Perla del Delta" e mignonette

Oysters La Perla del Delta with mignonette

12 cad. / each

PRIMI PIATTI

First Courses

Linguine alle cicale di mare, pomodorini e timo

Linguine with mantis shrimp, cherry tomatoes, and thyme

43

Tortelli cacio e pepe, tartare di gambero rosso, lime e bottarga

Tortelli filled with cheese and pepper, raw red prawns, lime and bottarga

35

Spaghetti con bottarga, mandorle e finocchietto selvatico

Spaghetti with mullet roe, almonds, and wild fennel

38

Risotto al nero di seppia, calamari, cozze tarantine e asparagi

Squid ink risotto with squid, mussels, and asparagus tips

40

Spaghetti al pomodoro e basilico

Spaghetti with tomato sauce and basil

28

Pappardelle fatte in casa al ragù di cinghiale nostrano

Homemade pappardelle with local wild boar ragout

32

SECONDI PIATTI

Second Courses

Pescato del giorno servito in varie preparazioni.

Al sale, alla ligure, alla Giacomo

Catch of the day served in different styles.

On sea-salt with spinach and boiled potatoes,

With potatoes, olives and pine-kernels Ligurian style,

With garden vegetables and cherry tomato sauce Giacomo style

140 / kg

Trancio di Rombo scottato con caponata di melanzane

Turbot fillet with eggplant caponata

40

Filetto di manzo alla vignarola

Beef fillet with mix of spring vegetables

45

**Fiorentina alla brace con contorni di pomodori, patate arrosto e fagioli
all'uccelletto**

Grilled Florentine steak with tomato salad, roasted potatoes, and stewed beans

130 / kg

Maialino da latte croccante con peperoni arrostiti, aglio e basilico

Crispy suckling pig with roasted peppers, garlic, and basil

42

Cavolfiore BIO arrosto con le sue creme

Roasted organic cauliflower with its creams

28

CONTORNI

Side Dishes

Carote arrosto al miele di acacia e timo

Roasted carrots with acacia honey and thyme

15

Patate novelle alle erbe

Roast new potatoes with herbs

12

Insalata di stagione

Seasonal fantasy salad with edible flowers

12

Crostone di pane all'aglio con fagioli all'uccelletto

Garlic bread crostone with beans all'uccelletto

15

Insalata di finocchi, arance, olive taggiasche e noci

Fennel salad with oranges, Taggiasca olives, and walnuts

14

Pane e coperto

Cover charge

6

Tutti i prezzi sono espressi in €.

All prices are in €.

1958

Giacomo Milano has been a culinary parlor, for 65 years, offering an authentic lifestyle of mutual exchange, warmth and kindness. It all started thanks to Giacomo Bulleri, to his restlessness and brilliance, which was to be the driving force behind everything, behind an approach that has become a standard of Milanese catering and fine dining.

Da 65 anni Giacomo Milano è un salotto culinario, un autentico stile di vita fatto di scambi reciproci, calore e gentilezza. Tutto nasce grazie a Giacomo Bulleri, alla sua irrequietezza mista a ingegno, che sarà il motore di tutto, di un modo di fare che è diventato un classico della ristorazione milanese e dello stare bene a tavola.

RAW MATERIALS

Materie Prime

For Giacomo, good cooking starts at the market, with the selection of the best raw materials, fresh and in season.

We only choose ingredients of excellent quality, favouring small, sustainable and local produce.

We take part in continuous research, tasting, and trips to producers, to offer our customers the best the earth has to offer.

Per Giacomo la buona cucina inizia al mercato, con la selezione delle migliori materie prime, fresche e di stagione. Scegliamo solo ingredienti d'eccellenza, prediligendo piccole produzioni sostenibili e locali.

Un lavoro continuo di ricerca, di assaggi, di visite ai produttori, per proporre ai nostri clienti il meglio che la terra ci offre.

ANTIPASTI

Starters

Carpaccio di carne salada, ricotta di bufala, rucola e nocciole tostate (9)

Marinated beef carpaccio with buffalo ricotta cream, arugula, and toasted hazelnuts

Gambero gobbetto marinati al limone, ricotta salata e fagiolo cannellino (2,9,12)

Cannellini bean cream with lemon and chili marinated shrimp

Tartare di gambero rosso di Mazara, sorbetto al mandarino (2,9,12)

Mazara red prawn tartare, mandarin sorbet

Insalata di mare su crema di patate al limone e limone candito (1,2,4,12,14)

Seafood salad on lemon potato cream and candied lemon

Crudo di scampi e gamberi di Mazara del Vallo (2)

Raw Sicilian langoustine and prawns

Ostriche "La Perla del Delta" e mignonette (12,14)

Oysters La Perla del Delta with mignonette

Giardiniera di verdure, carciofi spina e terra di olive taggiasche (9,12)

Pickled vegetables on organic artichoke Cream and back olive soil

PRIMI PIATTI

First courses

Spaghetti al pomodoro e basilico (1)



Spaghetti with tomato sauce and basil

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

Pappardelle fatte in casa al ragù di cinghiale nostrano (1,3,9,12)

Homemade pappardelle with local wild boar ragout

Linguine alle cicale di mare, pomodorini e timo (1,2,9)

Linguine with mantis shrimp, cherry tomatoes, and thyme

Spaghetti con bottarga, mandorle e finocchietto selvatico (1,4,8,9)

Spaghetti with mullet roe, almonds, and wild fennel

Risotto al nero di seppia, calamari, cozze tarantine e asparagi (1,2,4,9,12)

Squid ink risotto with squid, mussels, and asparagus tips

SECONDI PIATTI

Second Courses

Pescato del giorno servitor in varie preparazioni. Al sale, alla ligure, alla Giacomo (4,12,14)

Catch of the day served in different styles.

On-sea salt with spinach and boiled potatoes, with potatoes, olives and pine-kernels Ligurian Style, with garden vegetables and cherry tomato sauce Giacomo style

Trancio di rombo scottato con caponata di melanzane (4,8,9)

Turbot fillet with eggplant caponata

Filetto di manzo alla vignarola (9,12)

Beef fillet with mix of spring vegetables

Florentina alla brace con contorni di pomodori, patate arrosto e fagioli all'uccelletto (9)

Grilled Florentine steak with tomato salad, roasted potatoes and stewed beans

Cavolfiore BIO arrosto con le sue creme (7,9)

Roasted organic cauliflower with its

creams **Maialino da latte croccante con peperoni arrostiti, aglio e basilico (9,12)**

Crispy suckling pig with roasted peppers, garlic, and basil

CONTORNI

Side Dishes

Carote arrosto al miele di acacia e timo (9,12) ✓🌱

Roasted carrots with acacia honey and thyme

Patate novelle alle erbe (12)

Roast potatoes with herbs

Insalata di stagione ✓🌱

Seasonal fantasy salad with edible flowers

Crostone di pane all'aglio con fagioli all'uccelletto (1,9)

Garlic bread crostone with beans all'uccelletto

Insalata di finocchi, arance, olive taggiasche e noci (8,9,12) ✓🌱

Fennel salad with oranges, Taggiasca olives and walnuts

* These products may have been blast chilled and frozen to ensure optimal preservation of the product and its nutritional and organoleptic properties

* Questi prodotti potrebbero essere stati abbattuti e congelati per garantire la conservazione ottimale del prodotto e le sue proprietà nutritive e organolettiche.

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.

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.

ALLERGENIC FOODS

Allergeni

- | | | |
|---|--|---|
| <p>(1) Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelled, kamut or their hybridised strains) and products thereof
<i>Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati</i></p> <p>(2) Crustaceans and products derived
<i>Crostacei e prodotti derivati</i></p> <p>(3) Eggs and egg products
<i>Uova e prodotti derivati</i></p> <p>(4) Fish and fish products
<i>Pesce e prodotti derivati</i></p> <p>(5) Peanuts and derived products
<i>Arachidi e prodotti derivati</i></p> <p>(6) Soybeans and products thereof
<i>Soia e prodotti derivati</i></p> | <p>(7) Milk and milk products
<i>Latte e prodotti derivati</i></p> <p>(8) Nuts like almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachio nuts, Queensland nuts and products thereof
<i>Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati</i></p> <p>(9) Celery and products thereof
<i>Sedano e prodotti derivati</i></p> <p>(10) Mustard and products thereof
<i>Senape e prodotti derivati</i></p> <p>(11) Sesame seeds and products thereof
<i>Semi di sesamo e prodotti derivati</i></p> | <p>(12) Sulfur anhydrite and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO2
<i>Anidrite solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO2</i></p> <p>(13) Lupine and products based on lupine
<i>Lupino e prodotti a base di lupino</i></p> <p>(14) Molluscs and products based on shellfish
<i>Molluschi e prodotti a base di mollusco</i></p> <p>✓ Vegetarian
<i>Vegetariano</i></p> <p>🌱 Vegan
<i>Vegano</i></p> |
|---|--|---|

For any information on allergens, it is possible to consult the specific documentation that will be provided, on request, by the staff on duty.

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

