

da Giacomo
AL SALVIATINO

MENU
LUNCH

ANTIPASTI

Starters

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

Seafood salad on lemon potato cream and candied lemon

38

Seppia scottata con panzanella di pomodorini gialli, salsa di acciughe e capperi

Seared cuttlefish with yellow tomato panzanella, anchovy, and caper sauce

32

Caprese di bufala campana e pomodori dell'orto

Caprese salad with bufalo mozzarella cheese and tomato from garden

24

Vitello tonnato

Thinly sliced roast veal in tuna sauce

32

Culatello di Zibello e burrata

Culatello di Zibello ham and burrata cheese

36

Caesar salad con pollo o gamberi

Caesar salad with chicken or shrimps

30

PRIMI PIATTI

First Courses

Spaghetti al pomodorino

Spaghetti with tomato

28

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

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

35

Pappardelle fatte in casa al ragù di cortile

Home-made pappardelle with beef ragout

32

Pappa al pomodoro

Traditional Tuscan tomato and bread soup

25

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

Filetto di manzo e ortaggi

Grilled beef tenderloin with vegetables

39

Trancio di pescato del giorno

Slice of catch of the day

35

**Tartare di zucchine e fiori di zucca ripieni, crema di mandorle e scaglie di
ricotta**

Zucchini tartare with stuffed zucchini flowers, almond cream, and ricotta shavings

30

CONTORNI

Side Dishes

Verdure del nostro orto alla griglia

Grilled garden vegetables

17

Patate saltate alle erbe

Sautéed potatoes with herbs

12

Insalata di mela verde, cetriolo, cuore di sedano, ravanelli, lattuga e citronette al lime

Salad with green apple, cucumber, celery heart, radishes, lettuce, lime citronette

20

Insalata di pomodori freschi dell'orto

Fresh garden tomatoes salad

15

Spinacino all'agro o aglio, olio e peperoncino

Sautéed spinach with oil and lemon or oil, garlic, and chili pepper

13

Pane e coperto

Cover charge

5

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

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

Seppia scottata con panzanella di pomodorini gialli, salsa di acciughe e capperi (4,9,12)

Seared cuttlefish with yellow tomato panzanella, anchovy, and caper sauce

Caprese di bufala campana e pomodori dell'orto (7)

Caprese salad with buffalo mozzarella cheese and tomato from the garden

Vitello tonnato (1,3,4,7,9,12)

Thinly sliced roast veal in tuna sauce

Culatello di Zibello e burratina (7,12)

Culatello di Zibello with burrata cheese

Cesar salad con pollo o gamberi (1,3,4,7,9,12)

Cesar salad with chicken or shrimps

PRIMI PIATTI

First courses

Spaghetti al pomodoro (1,9) 🍷🍴

Spaghetti with tomato sauce

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 cortile (1,9,12)

Home-made pappardelle with beef ragout

Pappa al pomodoro (1,9)

Traditional Tuscan tomato and bread soup

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

Filetto di Manzo e ortaggi (9,12)

Grilled beef tenderloin with garden vegetables

Trancio di pescato del giorno (4,9)

Slice of catch of the day

Tartare di zucchine e fiori di zucca ripieni, crema di mandorle e scaglie di ricotta (7,8,9,12)

Zucchini tartare with stuffed zucchini flowers, almond cream, and ricotta shavings

CONTORNI

Side Dishes

Verdure del nostro orto alla griglia (9,12) 🍷🍴

Grilled garden vegetables

Patate saltate alle erbe (9)

Sautéed potatoes with herbs

Insalata di mela verde, cetriolo, cuore di sedano, ravanelli, lattuga e citronette al lime (9,12)

Salad with green apple, cucumber, celery heart, radishes, lettuce, lime citronette

Insalata di pomodori freschi dell'orto

🍷🍴

Fresh garden tomato salad

Spinacino all'agro o aglio, olio e peperoncino (9,12) 🍷🍴

Sautéed spinach with oil and lemon or oil garlic and chili pepper

* 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.

