



MENU DI PASQUA

Menu di mare

antipasto

Sashimi di ricciola, chutney di mango e lime

primo piatto

Tortello 'cacio e pepe', tartare di gambero rosso di Mazara, lime e bottarga

secondo piatto

Black cod, asparagi e crescione

dolce

L'ovetto pasquale ripieno (chantilly, fragole e lime)

Fetta di colomba classica con arancia candita, uvetta e mandorle

Costo: 115 a persona

Menu di carne

antipasto

Carpaccio di Fassona piemontese, sedano bianco e tartufo di Norcia

primo piatto

½ Pacchero di Gagnano Petrilli con ragù napoletano

secondo piatto

Capretto al forno con patate arrosto

dolce

L'ovetto pasquale ripieno (chantilly, fragole e lime)

Fetta di colomba classica con arancia candita, uvetta e mandorle

Costo: 100 a persona

NB: ALCUNI PIATTI NECESSITANO DI ESSERE RIGENERATI; ISTRUZIONI FORNITE ALLA CONSEGNA

ORDINAZIONI:

e-commerce sezione delivery nel sito www.giacomomilano.com entro il giorno 3 aprile

consegna: il 4 aprile dalle ore 9:00 alle ore 13:00

Ritiro presso il ristorante da Giacomo – via Pasquale Sottocorno 6, angolo via Cellini: il 4 aprile dalle ore 11:00 alle ore 13:00 (sconto del 10%)