



Giacomo

CUCINA E VINO

SALUMI

Coppa
Salame finocchiona
Salame spianata
Prosciutto di Parma

FORMAGGI

Parmigiano reggiano
Occeci al barollo
Pecorino sardo
Pecorino al tartufo

Πλατώ | 2 ατόμων 24€
4 ατόμων 38€

FOCACCIA e OLIVE 5,5€

PASTA - RISOTTO

Bucatini casio e pepe με φρεσκοτριμμένο
μαύρο πιπέρι και pecorino romano 22€

Spaghetti carbonara με καπνιστή πανσέτα,
parmigiano reggiano και αυγό ποσέ 24€

Linguine alle vongole 27€

Linguine Alfredo με φρέσκια τρούφα 27€

Risotto με parmigiano reggiano
και φρέσκια τρούφα 29€

Fettuccine με ψητό μπαρμπούνη
και κρέμα αχινού 43€

Linguine με ψίχα μπλε καβουριού,
αχινό και φρέσκα αρωματικά 55€

Linguine με αστακό 140€
(για δύο άτομα)

Linguine με σφυρίδα
σε ζωμό μπουγιαμπέσα 43€

Linguine με αυγοτάραχο, σαφράν
και φιστίκι Σικελίας 38€

Linguine με ψητές караβίδες,
bisque και φρέσκα αρωματικά 41€

προσθέστε φρέσκια καλοκαιρινή τρούφα
7€/γρ.

“Life is a combination of magic and pasta.” - federico fellini

ANTIPASTI

Carraiccio μοσχαρίσιο με λάδι τρούφας,
πουρέ μανιταριών porcini
και φουντούκια 27€

Burrata με prosciutto di Parma 25€

Carraiccio λαβράκι με καυτερή
πιπεριά chili και αχινό 28€

Vitello tonnato
carraiccio μοσχαριού γάλακτος
με κρέμα τόνου 27€

Χταπόδι ψητό με κρέμα ταραμά,
μπρόκολο romanesco και αχινό 29€

Ψητά χτένια με πουρέ κουνουπίδι και
ταρτάρ ντομάτας 28€

Φρέσκα στρείδια με ζωμό αγγουριού
και άνηθο (2τμχ) 24€

Ταρτάρ τόνου με κρέμα αβοκάντο,
αγγούρι και ραπανάκι 29€

INSALATA

Σαλάτα μάνγκο με chutney αβοκάντο
και ψητό καλαμάρι 22€

Σαλάτα πράσινη με ψητό κοτόπουλο
και τραγανό prosciutto di Parma 22€

Mozzarella Caprese
με ζελέ ντομάτας και βασιλικό 21€

Lattuga
Σαλάτα πράσινη με τραγανό
prosciutto di Parma, καρδιές μαρουλιού,
καβουρδισμένο κουκουνάρι,
parmigiano reggiano
και βινεγκρέτ μουστάρδας 23€

“Everything you see I owe to pasta.” - sophia loren



ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ



@GiacomoRestaurants
#GiacomoRestaurants

ΑΓΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΔΗΜΟΣΘΕΝΗΣ ΣΤΑΣΙΝΟΠΟΥΛΟΣ
ΣΤΙΣ ΤΙΜΕΣ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΦΠΑ ΚΑΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΝΟΜΙΜΕΣ ΕΠΙΒΑΡΥΝΣΕΙΣ
ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΝΤΥΠΟ ΔΕΛΤΙΟ ΠΑΡΑΠΟΝΩΝ ΣΕ ΕΙΔΙΚΗ ΘΕΣΗ ΔΙΠΛΑ ΣΤΗΝ ΕΞΟΔΟ
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)
ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΤΕΡΜΑΤΙΚΟ ΑΠΟΔΟΧΗΣ ΚΑΡΤΩΝ POS

LA GRIGLIA

ΨΑΡΙ ΚΑΙ ΚΡΕΑΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

PESCE

ΣΦΥΡΙΔΑ 47€

με κρέμα από σελινόριζα, κρεμμύδια φρέσκα καραμελιζέ
και σάλτσα κόλιανδρου

ΜΥΛΟΚΟΠΗ 36€

με πουρέ κουνουπίδι, tartare κουνουπιδιού και αχινό

ΦΙΛΕΤΟ ΤΟΝΟΥ 45€

με κρεμα torinabur και καπονάτα μελιτζάνας

CARNE

**COTOLETTA
ALLA MILANESE 30€**

με πατάτες φούρνου
σε κρούστα parmigiano reggiano

**TAGLIATA BLACK ANGUS
ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ 42€**

με μικρή σαλάτα ρόκα - ντοματίνια και
νιφάδες parmigiano reggiano

ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ 55€

με πουρέ πατάτας, τρούφα και
σάλτσα Μαδέρα

**BISTECCA ALLA
FIORENTINA 165€/kgr**

(min. για 2 άτομα)

RIB EYE STEAK

BLACK ANGUS [350gr] 68€

με μικρή σαλάτα ρόκα - ντοματίνια
και νιφάδες parmigiano reggiano

SIDES

πατάτες φούρνου σε κρούστα parmigiano reggiano 9€

πουρές πατάτας 9€

ψητά πράσινα σπαράγγια 13€

PINSA

CAPRESE 18€

σάλτσα ντομάτας, mozzarella di bufala, ντοματίνια, βασιλικός

SARDEGNA 22€

pecorino, bresaola, ντοματίνι κονφί, κολοκυθάκι, ρόκα

SALSICCIA CON GAMBERI 30€

ραγού από salsiccia και chorizo, караβίδες, κρέμα γιαουρτιού

**προσθέστε φρέσκια καλοκαιρινή τρούφα
7€/γρ.**

DOLCE

TIRAMISU παραδοσιακό 13€

PANNA COTTA κάρδαμο με γρανίτα από λεβάντα και φρέσκα μύρτιλα 13€

ΣΟΚΟΛΑΤΑ EXTRA BITTER με άρωμα espresso, pecan και παγωτό φιστίκι Σικελίας 16€

Παγωτά
ανά μπάλα / 4 μπάλες
4€ / 16€

Σορμπέ
ανά μπάλα / 4 μπάλες
4€ / 16€