



Giacomo al Lago

DINNER

I CRUDI DI MARE

RAW FISH

Tiradito di salmone e mango piccante <i>Salmon sashimi with spicy mango</i> (4. 9)	30.00
Tartare di tonno, mela, avocado ed erba cipollina <i>Tuna tartare, apple, avocado and chives</i> (4)	34.00
Tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo con sorbetto al mandarino <i>Red prawn tartare with mandarin sorbet</i> (4. 8)	36.00
Carpaccio di ricciola, prosciutto crudo, fichi e salsa teriyaky <i>Amberjack carpaccio, ham figs and teriyaky sauce</i> (4. 8)	32.00
Gran misto di pesce crudo <i>Mixed raw fish platter</i> (2. 4. 14)	60.00

SELEZIONE DI OSTRICHE

OYSTERS SELECTION

Gillardeau n°2 “Guiffant” 6.00 cad
Croccante, delicata essenza salmastra e lieve profumo di sottobosco con note ferrose
Crunchy, delicate salty essence and a slight scent of undergrowth with ferrous notes
(14)

Sentinelles n°2 “David Hervé” 6.00 cad
Affinate per due mesi in mare aperto si caratterizzano per la loro spiccata salinità e sapore salmastro con una polpa morbida e compatta
Aged for two months in the open sea, they are characterized by their marked salinity flavor with a soft and compact pulp
(14)

Verte calibro n°2 “Amèlie” 6.00 cad
Deve il suo colore all'affinamento nei Claire dove si sviluppa un'alga di cui si nutre; pigmentazione verde e sentori vegetali, finale alla mandorla
It owes its color to the refinement in Claire where an alga it feeds on develops; green pigmentation and vegetal scent, almond finish

Alcuni prodotti in questo menù sono conservati a -20 °C per garantire freschezza e reperibilità
Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente 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.

*Some of these products are preserved at -20 °C to ensure their freshness and availability
The fish destined to be eaten raw or practically raw has been subjected to preventive remediation in compliance with the EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3.*

ANTIPASTI

STARTERS

Polipetti alla Luciana <i>Baby octopus, tomato and caper sauce</i> (1. 4. 14)	34.00
King Crab all'arancia e pomodoro Camone <i>King Crab with orange and camone tomato</i> (2)	48.00
Insalata di mare <i>Seafood salad</i> (2. 4. 9)	30.00
Fritto misto di mare <i>Deep-fried prawns, langoustines and calamari with vegetables</i> (1. 2. 3. 4. 5)	34.00

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Spaghetti alle vongole veraci <i>Spaghetti with clams</i> (1. 9. 14)	32.00
Gnocchetti alla Giacomo al lago <i>Gnocchi Giacomo al lago style, with langoustines, shrimps and squids</i> (1. 2. 3. 4. 9. 14)	28.00
Tortelli cacio e pepe, tartare di gambero rosso , lime e bottarga <i>Tortelli filled with cheese and black pepper, raw red prawns, lime and bottarga</i> (1. 2. 3. 4. 7. 9)	30.00
Linguine all'astice <i>Linguine with lobster and cherry tomato sauce</i> (1. 2. 4. 9)	45.00
Risotto al datterino giallo, polvere di cipolla brasata e calamaro confit <i>Risotto with yellow cherry tomatoes, braised onion powder and confit squid</i> (4. 9)	26.00

La pasta fresca viene fatta in casa, mentre quella di grano viene prodotta dall'azienda agricola Paolo Petrilli con due varietà di grano aventi caratteristiche diversi e complementari, il Saragolla e l' Hather, coltivate in agricoltura biologica. Il Saragolla ha proteine e glutine, e dona alla pasta corpo e sapore. L' Hather è un incrocio fra Korasan e Senatore Cappelli, ed ha un profumo molto intenso. La semola viene trasformata in pasta con trafilatura in bronzo ed essiccazione a basse temperature

Fresh pasta is homemade, while durum wheat pasta is produced by Paolo Petrilli farm with two varieties of wheat having different and complementary characteristics, Saragolla and Hather, grown in organic farming. Saragolla has protein and gluten, and gives the pasta body and flavor. Hather is a cross between Korasan and Senatore Cappelli, and has a very intense scent. The semolina is transformed into pasta with bronze drawing and low temperature drying

PESCATO DEL GIORNO

CATCH OF THE DAY

In base alla disponibilità del mercato, serviti in varie preparazioni
Catch of the day served in various preparations

Branzino, Rombo, San Pietro, Dentice, Pezzogna <i>Sea bass, Turbot, John dory, Snapper, Red sea bream</i> (4)	110.00 kg
Orata, Gallinella, Scorfano, Triglia <i>Sea bream, Gournard, Scorpion fish, Mullet</i> (4)	130.00 kg
Pagello (4)	150.00 kg

Giacomo:
olive nere, pomodori pachino, capperi, origano, patate e zucchine
black olives, cherry tomatoes, capers, oregano, potatoes and zucchini

Alla Ligure:
patate, olive taggiasche, pinoli, rosmarino, timo,
potatoes, taggiasche olives, pine nuts, rosemary, thyme

Al Sale:
pesce a scelta cotto al forno in crosta di sale con erbe di campo
fish of your choice baked in a salt crust with herbs from our garden

CROSTACEI

SHELLFISH

In base alla disponibilità del mercato, serviti in varie preparazioni

Catch of the day served in various preparations

Astice americano o canadese, mazzancolle 160 kg
American or Canadia lobster, mazzancolle
(2)

Astice blu, scamponi reali, gamberi carabineiros 190 kg
Blu lobster, king shrimps, carabineiros prawns
(2)

Aragosta 220 kg
Spiny lobster
(2)

Alla catalana: pomodori camone, sedano, carote, finocchio, basilico,
cipolla rossa e aceto bianco
camone tomatoes, celery, carrots, fennel, basil,
red onion and white vinegar

Alla griglia: grigliati
grilled

DOLCI

DESSERT

Bomba di Giacomo al lago <i>Sfoglia farcita con crema chantilly al mascarpone e fragoline di bosco</i> <i>Puff pastry, mascarpone chantilly cream and wild strawberries</i> (1.7.15)	16.00
Lingottino al cioccolato Mousse di mascarpone, creme brulée al baileys, madeleine al cacao croccante, amaretto e caffè <i>Mascarpone mousse, baileys creme brulée,</i> <i>crunchy cocoa madeleine, amaretto and coffee</i> (1.7.15)	16.00
Cheesecake al limone Crema al limone, mousse di formaggio, cioccolato bianco e madeleine <i>Lemon curd, cream of soft cheese, white chocolate and plain madelein</i> (1.7.15)	16.00
Il dolce di Giulia <i>Sfoglia delicata con crema pasticcera, pesche e gelato alla crema</i> <i>Puff pastry with custard, peches and cream ice cream</i> (1.7.15)	16.00
Crema bavarese con vaniglia, pistacchio e fragola <i>Bavarian cream with vanilla, pistachio and strawberries</i> (1.7.8.15)	16.00
Gelati e sorbetti <i>Sorbet and ice cream</i> (3.5.7.8.15)	14.00
Tagliata di frutta <i>Selection of seasonal fresh fruit</i>	15.00

Gentile Ospite,

Al fine di garantire la massima qualità e sicurezza elenchiamo le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze e/o ove viene utilizzata la tecnica del congelamento rapido per alcune preparazioni.

Dear Guest,

We care about serving you the highest quality ingredients and meeting your dietary requirements. Please find below the list of products that may cause allergic reactions or intolerances, in addition to any foods that have been quick frozen.

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
Grains containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, combinations of these products or any derivatives from these products
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
Shellfish and products containing shellfish
3. Uova e prodotti a base di uova
Egg and products containing egg
4. Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and products containing fish
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and products containing peanuts
6. Soia e prodotti a base di soia
Soy and products containing soy
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Milk and products containing milk (including lactose)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, Queensland nuts and any products containing nuts
9. Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and products containing celery
10. Senape e prodotti a base di senape
Mustard and products containing mustard
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame seeds and products containing sesame seeds
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg
Sulfur dioxide and sulfites (more than 10 mg/Kg)
13. Lupini e prodotti a base di lupini
Lupin and products containing lupin
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
Mollusks and products containing mollusks
15. Tecnica del congelamento rapido, prodotto scongelato
Product has been quick frozen, defrosted product
16. Pietanza vegana
Vegan
17. Pietanza vegetariana
Vegetarian
18. Pietanza senza glutine
Gluten-free

Gentile Ospite,

Al fine di garantire la massima qualità e sicurezza La informiamo che tutti i nostri vini contengono: Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg

Dear Guest,

To safeguard quality and your health, we would like to inform you that all our wines contain sulfur dioxide and sulphites (more than 10mg/kg).