D A G I A C O M O A L S A L V I A T I N O

IL SALVIATINO

LUNCH & DINNER

LUNCH

ANTIPASTI — STARTERS

Insalata di mare su crema di patate al limone e limone candito 38
Seafood salad on lemon potato cream and candied lemon

Seppia scottata con panzanella di pomodorini gialli, salsa di acciughe e capperi 32
Seared cuttlefish with yellow tomato panzanella, anchovy, and caper sauce

Caprese di bufala campana e pomodori dell'orto 24
Caprese salad with bufalo mozzarella cheese and tomato from garden

Vitello tonnato 32
Thinly sliced roast veal in tuna sauce

Culatello di Zibello e burrata 36
Culatello di Zibello ham and burrata cheese

Caesar salad con pollo o gamberi 30
Caesar salad with chicken or shrimps

PRIMI PIATTI — FIRST COURSES

Spaghetti al pomodorino 28
Spaghetti with tomato

Tortelli cacio e pepe, tartare di gambero rosso, lime e bottarga 35
Tortelli filled with cheese and pepper, raw red prawns, lime and bottarga

Pappardelle fatte in casa al ragù di cortile 32
Home-made pappardelle with beef ragout

Pappa al pomodoro 25
Traditional Tuscan tomato and bread soup

SECONDI PIATTI — SECOND COURSES

Pescato del giorno servito in varie preparazioni. Al sale, alla ligure, alla Giacomo 140 / kg
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

Tutti i prezzi sono espressi in euro. All prices are in euros.

LUNCH

SECONDI PIATTI · CONTINUED

Filetto di manzo e ortaggi 39
Grilled beef tenderloin with vegetables

Trancio di pescato del giorno 35
Slice of catch of the day

Tartare di zucchine e fiori di zucca ripieni, crema di mandorle e scaglie di ricotta 30
Zucchini tartare with stuffed zucchini flowers, almond cream, and ricotta shavings

CONTORNI — SIDE DISHES

Verdure del nostro orto alla griglia 17
Grilled garden vegetables

Patate saltate alle erbe 12
Sautéed potatoes with herbs

Insalata di mela verde, cetriolo, cuore di sedano, ravanelli, lattuga e citronette al lime 20
Salad with green apple, cucumber, celery heart, radishes, lettuce, lime citronette

Insalata di pomodori freschi dell'orto 15
Fresh garden tomatoes salad

Spinacino all'agro o aglio, olio e peperoncino 13
Sautéed spinach with oil and lemon or oil, garlic, and chili pepper

Pane e coperto 5
Cover charge

Tutti i prezzi sono espressi in euro. All prices are in euros.

DINNER

ANTIPASTI — STARTERS

Carpaccio di carne salada, ricotta di bufala, rucola e nocciole tostate — 40
Marinated beef carpaccio with buffalo ricotta cream, arugula, and toasted hazelnuts

Gambero Gobbetto marinato al limone, ricotta salata e fagioli cannellini — 38
Shrimp with marinated lemon, ricotta cheese and beans

Tartare di gambero rosso di Mazara e sorbetto al mandarino — 40
Red prawn tartare and mandarin sorbet

Insalata di mare su crema di patate al limone e limone candito — 38
Seafood salad on lemon potato cream and candied lemon

Crudo di scampi e gamberi di Mazara del Vallo — 10 cad. / each
Raw langoustine and Mazara prawns

Giardiniera di verdure, carciofi spina e terra di olive taggiasche — 29
Pickled vegetables on organic artichoke cream and black olive soil

Ostriche “La Perla del Delta” e mignonette — 12 cad. / each
Oysters La Perla del Delta with mignonette

PRIMI PIATTI — FIRST COURSES

Linguine alle cicale di mare, pomodorini e timo — 43
Linguine with mantis shrimp, cherry tomatoes, and thyme

Tortelli cacio e pepe, tartare di gambero rosso, lime e bottarga — 35
Tortelli filled with cheese and pepper, raw red prawns, lime and bottarga

Spaghetti con bottarga, mandorle e finocchietto selvatico — 38
Spaghetti with mullet roe, almonds, and wild fennel

Risotto al nero di seppia, calamari, cozze tarantine e asparagi — 40
Squid ink risotto with squid, mussels, and asparagus tips

Spaghetti al pomodoro e basilico — 28
Spaghetti with tomato sauce and basil

Tutti i prezzi sono espressi in euro. All prices are in euros.

DINNER

PRIMI PIATTI · CONTINUED

Pappardelle fatte in casa al ragù di cinghiale nostrano 32
Homemade pappardelle with local wild boar ragout

SECONDI PIATTI — SECOND COURSES

Pescato del giorno servito in varie preparazioni. Al sale, alla ligure, alla Giacomo 140 / kg
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 40
Turbot fillet with eggplant caponata

Filetto di manzo alla vignarola 45
Beef fillet with mix of spring vegetables

Fiorentina alla brace con contorni di pomodori, patate arrosto e fagioli all'uccelletto 130 / kg
Grilled Florentine steak with tomato salad, roasted potatoes, and stewed beans

Maialino da latte croccante con peperoni arrostiti, aglio e basilico 42
Crispy suckling pig with roasted peppers, garlic, and basil

Cavolfiore BIO arrosto con le sue creme 28
Roasted organic cauliflower with its creams

CONTORNI — SIDE DISHES

Carote arrosto al miele di acacia e timo 15
Roasted carrots with acacia honey and thyme

Patate novelle alle erbe 12
Roast new potatoes with herbs

Insalata di stagione 12
Seasonal fantasy salad with edible flowers

Crostone di pane all'aglio con fagioli all'uccelletto 15
Garlic bread crostone with beans all'uccelletto

Tutti i prezzi sono espressi in euro. All prices are in euros.

DINNER

CONTORNI · CONTINUED

Insalata di finocchi, arance, olive taggiasche e noci 14
Fennel salad with oranges, Taggiasca olives, and walnuts

Pane e coperto 6
Cover charge

Tutti i prezzi sono espressi in euro. All prices are in euros.