

da Giacomo

AL LAGO

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.

Nel 2021, dall'incontro tra due grandi e storiche eccellenze dell'ospitalità italiana, nasce Da Giacomo al Lago, all'interno del Grand Hotel Tremezzo, un luogo unico dove gustare la tradizione italiana della cucina di pesce.

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.

In 2021, from the meeting between two great and historic excellences of Italian hospitality, Da Giacomo al Lago was born, inside the Grand Hotel Tremezzo, a unique place to taste the Italian tradition of fish cuisine.

I CRUDI DI MARE

Raw fish

**Tartare di gambero rosso e sorbetto
al mandarino piccante**

Red prawn tartare and spicy mandarin sorbet

(4.2.7.9.15)

€ 40

Misto di pesce crudo

**Sashimi di ricciola, tartare di tonno, scampo,
gambero e carpaccio del pescato**

Mixed raw fish

*Amberjack sashimi, tuna tartare, scampi,
prawn and fish carpaccio*

(2.4.9.14.15)

€ 60

Tartare di tonno, mirtilli e basilico

Tuna tartare, berries and basil

(4.15)

€ 38

ANTIPASTI

Starters

Lobster roll alla Giacomo

Lobster roll Giacomo style

(1.3.4.11.12.15)

€ 45

Fritto misto di pesce e verdure

*Deep-fried prawns, langoustines and calamari with
vegetables*

(1.2.4.5.15)

€ 42

Insalata di mare

Seafood salad

(1.2.4.9.15)

€ 38

SELEZIONE DI OSTRICHE E RICCI

Oysters and Sea urchins selection

Gillardeau n°2 “Guiffant”

**Croccante, delicata essenza salmastra
lieve profumo di sottobosco con note ferrose**

*Crunchy, delicate salty essence
slight scent of undergrowth with ferrous notes*

(14)

€ 12 cad. / each.

Sentinelles n°2 “David Hervé”

**Affinata per due mesi in mare aperto si caratterizza per la
spiccata salinità, il sapore salmastro e 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)

€ 12 cad. / each.

“Royal” L’ostrica dei grandi chef

**Al primo assaggio, l’impatto iodato avvolge le nostre papille
gustative, per poi sfociare subito in una sapidità vegetale e di
sottobosco, con una nota di fungo e nocciola.**

*At the first taste, the iodine impact envelops our taste buds, and
then immediately flows into a vegetal and undergrowth flavor,
with a note of mushroom and hazelnut.*

(14)

€ 12 cad / each.

Ricci di mare

Sea urchins

(14)

€ 6 cad. / each.

PRIMI PIATTI

First courses

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with clams

(1.9.14.15)

€ 44

Pacchero fresco ed astice alla Nerano

Pacchero pasta with lobster Nerano style

(1.2.5.7.4.9.15)

€ 52

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

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

(1.2.3.4.7.9.15)

€ 42

Spaghetti pomodoro e basilico

Spaghetti with fresh tomato and basil

(1.9.16.17)

€ 36

PESCATO DEL GIORNO

Catch of the day

In base alla disponibilità del mercato, servito in varie preparazioni

Catch of the day served in various preparations

Branzino, Rombo, Dentice

Sea bass, Turbot, Snapper

(4)

€ 140 kg

Orata, Gallinella, Scorfano, Triglia, San Pietro,

Pagello, Pezzogna, Fragolino

Sea bream, Gournard, Scorpion fish, Mullet, John Dory,

Pagello, Pezzogna, Red Sea bream

(4)

€ 160 kg

GIACOMO

olive nere, pomodori pachino, patate e zucchine

black olives, cherry tomatoes, potatoes and zucchini

(9)

ALLA LIGURE

patate, olive taggiasche, pinoli

potatoes, taggiasche olives, pine nuts

(9)

MEDITERRANEA

olive nere, pomodori pachino, capperi

black olives, cherry tomatoes and capers

(9)

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

American or Canadian lobster

(2.15)

€ 180/kg

Scamponi reali

King shrimps

(2.12.15)

€ 220/kg

Astice blu

Blu lobster

(2)

€ 260/kg

Gamberi carabineiros, Aragosta

Carabineiros prawns, Spiny lobster

(2.12.15)

€ 290/kg

ALLA CATALANA

**pomodori camone, sedano, carote, finocchio, basilico,
cipolla rossa e aceto bianco**

camone tomatoes, celery, carrots, fennel, basil, red onion and white

vinegar

(9.12)

ALLA GRIGLIA

grigliati

grilled

SECONDI PIATTI

Second Courses

**Filetto del pescato del giorno con crema di patate al limone
e cardoncello al timo**

*Fillet of the day's catch with lemon potato cream
and thyme cardoncello*

(4)

€ 44

CONTORNI

Side dishes

€ 16

Patate al forno con rosmarino

Baked potatoes with rosemary

(16.17.18)

Asparagi all'agro

Steamed asparagus with lemon and oil

(16.17.18)

Spinaci aglio olio e peperoncino

Spinach, garlic, oil and chilli pepper

(16.17.18)

Verdure di stagione alla griglia

Grilled seasonal vegetables

(16.17.18)

Misto baby verdure bollite

Mixed baby boiled vegetables

(16.17.18)

INSALATE

Salads

Insalata caprese

Datterino, pachino giallo e pomodorino camone

*Buffalo mozzarella, datterino tomatoes,
yellow cherry tomatoes and camone tomatoes*

(7.17.18)

€ 30

Insalata di finocchi

Finocchi, arance e olive taggiasche

Fennels, orange e taggiasca olives

(9.16.18)

€ 26

Caesar salad

Lattuga, acciughe, crostini di pane e parmigiano

Lattuce, anchovies, bread croutons and parmesan cheese

(1.3.4.7.10)

€ 28

Con pollo

With chicken

€ 10

Con gamberi

With shrimps

(2.15)

€ 14

DOLCI
Desserts

€ 24

Bomba di Giacomo
**Sfoglia farcita con crema chantilly al mascarpone e
fragoline**

*Puff pastry, mascarpone Chantilly cream and wild
strawberries*
(1.7.15)

Cannoncini di pasta sfoglia con crema pasticciera

Puff pastry cannoli with vanilla custard
(1.3.7.15.17)

Sacher

Sacher tart
(1.3.7.15)

Tiramisù

(1.7.15)

Gelati e sorbetti

Sorbet and ice cream
(3.5.7.8.15)

ALLERGENI

Allergenic foods

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 riparazioni.

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).



Da Giacomo al Lago – Via Regina, 8, 22016 Tremezzina (Como)
T. +39 0344 42491