

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

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

Tartar di gambero rosso e sorbetto al mandarino piccante

Red prawn tartare and spicy mandarin sorbet

(4.2.7.9.15)

€ 40

Tartare di tonno, guacamole alla mediterranea

Tuna tartare, mediterranean guacamole

(4.15)

€ 38

Sashimi di ricciola con ceviche al mango

Amberjack sashimi with mango ceviche

(4.15)

€ 38

ANTIPASTI

Starters

Fritto misto di pesce e verdure

Deep-fried prawns, langoustines and calamari with vegetables

(1.2.4.5.15)

€ 42

Panzanella di mare

gamberi, scampi, calamari, crostini di pane e guazzetto di pomodoro

Seafood panzanella

prawns, scampi, calamari, bread croutons and tomato dressing

(1.2.4.9.15)

€ 40

Lobster roll alla Giacomo

Lobster roll Giacomo style

(1.3.4.11.12.15)

€ 45

Granseola alla Giacomo

Crab salad Giacomo style

(2.15)

€ 40

SELEZIONE DI OSTRICHE

Oysters 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 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)

€ 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.*

PRIMI PIATTI

First courses

Spaghetti alle vongole veraci

Spaghetti with clams

(1.9.14.15)

€ 44

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)

€ 46

Linguine all'astice

Linguine pasta with lobster

(1.2.9.15)

€ 52

Fusilli di grano duro, datterino giallo, scampi, burrata e rucola

Fusilli pasta, yellow datterino tomatoes, scampi, burrata and rocket salad

(1.2.7.9.15)

€ 46

Risotto ai frutti di mare

(min. 2 persone, servito a tavola)

Risotto with seafood

(min. 2 people, table side served)

(1.9.16.17)

€ 40 per persona

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 baked, with sauces or in a salt crust

Branzino, Rombo, Dentice

Sea bass, Turbot, Snapper

(4)

€ 150 kg

Orata, Gallinella, Scorfano, Triglia, San Pietro,

Pagello, Pezzogna, Fragolino

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

Pagello, Pezzogna, Red Sea bream

(4)

€ 170 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

Crustaceans

In base alla disponibilità del mercato, serviti in varie preparazioni

Served grilled, boiled, baked, with pasta or in other ways

Astice americano o canadese

American or Canadian lobster

(2.15)

€ 180 kg

Scampi reali

king prawns

(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

Saltimbocca di rana pescatrice stracciatella e funghi cardoncelli

Medallions of monkfish, ham, sage, stracciatella and cardoncelli mushrooms
(4.7.18)

€ 48

Polpo alla griglia, millefoglie di patate e alioli' allo zafferano

Grilled octopus, potato millefeuille and saffron alioli
(4)

€ 42

CONTORNI

Side dishes

€ 16

Patate al forno con rosmarino

Baked potatoes with rosemary
(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)

Insalata mista

mixed salad
(16.17.18)

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)

Tartelletta al limone con salsa lampone e menta

Lemon curd tartlet with raspberry sauce and mint

(1.3.6.7.8.15)

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 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).



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