

*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

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

*Red prawn tartare and spicy mandarin sorbet*

(4.2.7.9.15)

€ 42

### **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

## 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

### **Spaghetti pomodoro e basilico**

*Spaghetti with fresh tomato and basil*

(1.9.16.17)

€ 38

## **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

### **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*

### **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)

# 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)

**Tartelletta al limone con salsa lampone e menta**

*Lemon curd tartlet with raspberry sauce and mint*  
(1.3.6.7.8.15)

**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 decongelato  
*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