



GIACOMO'S
RISTORANTE

SPEISEKARTE MENU



GIACOMO'S
RISTORANTE

SAISONALES MENÜ

Geniessen Sie unser saisonales 3-Gang Menü
in lockerem Ambiente

CHF 78

Oktopus | Kartoffelsalat | Stängelkohlpesto

Gebratenes Lammkarree | Pak Choi |
Rosmarin - Honigsauce | Pastinakenpüree

Tarte | Apfel | Joghurt | Grüntee

MENU STAGIONALE

Godetevi il nostro menu stagionale di
3 portate in un'atmosfera rilassata

Polipo | insalata di patate |
pesto di cima di rapa

Carré d'agnello arrosto | pak choi |
salsa al rosmarino e miele | purea di pastinaca

Tarte | mela | yogurt | tè verde



GIACOMO'S
RISTORANTE

KALTE VORSPEISEN

Oktopus | Kartoffelsalat | Stängelkohlpesto
CHF 27

Carpaccio | Bernsteinmakrele | Mais | Limette
CHF 26

Rindstatar | getrüffeltes Ei | Parmesanstreusel
CHF 29

Wintersalat | Radieschen | Sprossen |
geröstete Sonnenblumenkerne
CHF 17

Bruschetta | Tomaten | Basilikum |
Thunfischrogenpulver
CHF 21

SUPPEN

Bisque | Krustentiere | Miesmuscheln |
weisse Bohnen
CHF 18

Rinderkraftbrühe | Pilzaroma | Gemüseplin
CHF 16

GLI ANTIPASTI

Polipo | insalata di patate |
pesto di cima di rapa

Carpaccio di ricciola | spuma di mais e lime

Tartare di manzo | uovo tartufato | crumble al
parmigiano

Misticanza | rapanelli | germogli |
semi di girasole tostati

Bruschetta | pomodoro | basilico |
polvere di bottarga di tonno

ZUPPE

Bisque | crostacei | cozze | cannellini

Essenza di manzo | profumo di funghi |
plin di verdura



GIACOMO'S
RISTORANTE

TEIGWAREN

Trenette | Farina Bona | gebratener
Hummerschwanz | Kirschtomatensauce

CHF 30 | 37

Buchweizentortelli | Taleggio | Trüffel | Mousse
aus Haselnussbutter und Salbei

CHF 26 | 33

Cappelletti | Stracchinokäse | Rucola |
Kaninchenragout

CHF 28 | 35

RISOTTI

Kürbisrisotto | Testun | Kalbsbäckchen

CHF 29 | 36

Parmesanrisotto | Zitrone | Kokosnuss |
Thunfisch

CHF 26 | 33

LE PASTE

Trenette | farina bona | coda d'astice arrosto |
salsa pachino

Tortelli di grano saraceno | taleggio |
tartufo | spuma al burro nocciola e salvia

Cappelletti | stracchino | rucola |
ragù di coniglio

RISOTTI

Risotto alla zucca | testun |
guanciaie di vitello

Risotto al parmigiano | limone | cocco | tonno



GIACOMO'S
RISTORANTE

FISCHGERICHTE

Gebratener Steinbutt |
Venusmuschel Carbonara |
geröstete Artischocken

CHF 55

Seezungenfilets | weisse Butter | Basilikum |
Gemüse

CHF 58

Garnelen | Thymian | Orangensauce | Gemüse

CHF 48

PESCE

Rombo scottato |
carbonara di vongole |
carciofi arrosto

Filetti di sogliola | burro bianco | basilico |
verdure

Gamberoni | timo | salsa all'arancia | verdure

AUF VORBESTELLUNG (24H)

ab zwei Personen

Wolfsbarsch in Kakao aromatisierter
Salzkruste | Saisongemüse

Garzeit 35 Minuten

Tagespreis
prezzo del giorno

SU PRENOTAZIONE (24H)

da due persone

Branzino in crosta di sale aromatizzato
al cacao | verdure di stagione

tempo di cottura 35 minuti



FLEISCHGERICHTE

Grilliertes Angustagliata "Plinio" 220g 36 Monate 70 Tage am Knochen gereift Pesteda Gemüse	CHF 72
Gebratenes Lammkarree Pak Choi Rosmarin - Honigsauce Pastinakenpüree	CHF 52
Rindsfilet Rossini Gänsestopfleber schwarzer Wintertrüffel Spinat Pinienkerne	CHF 65
Kalbsbauch Balsamicosauce Pastinakenpüree karamellierte Zwiebel	CHF 47

CARNI

Tagliata di angus alla griglia "Plinio" 220g 36 mesi 70 giorni di frollatura pestedà verdura
Carré d'agnello arrosto pak choi salsa rosmarino e miele purea di pastinaca
Filetto di manzo rossini fois gras tartufo nero invernale spinaci pinoli
Pancia di vitello salsa al balsamico purea di pastinaca cipolla caramellata

AUF VORBESTELLUNG (24H)

ab zwei Personen

Tomahawk vom Angus "Plinio" |
Jungkartoffeln | Gemüse | Sauce Béarnaise
Garzeit 30 Minuten

CHF 15 / 100g

SU PRENOTAZIONE (24H)

da due persone

Tomahawk di angus "Plinio" |
patate novelle | verdure | salsa bearnese
tempo di cottura 30 minuti



GIACOMO'S
RISTORANTE

BEILAGEN

Jungkartoffeln	CHF 8
Pommes Frites	CHF 9
Tagliatelle mit Butter	CHF 8
Kreolenreis	CHF 8

SAUCEN

Kalbsjus	CHF 5
Trüffeljus	CHF 7
Sauce Béarnaise	CHF 7

CONTORNI

Patate novelle
Patatine fritte
Tagliatelle al burro
Riso in bianco

SALSE

Jus di vitello
Jus di vitello al tartufo
Salsa bearnese



GIACOMO'S
RISTORANTE

DESSERTS

Baba au rhum

Hefeteigkuchen | Ricottasauce | Orangen

CHF 16

Tarte

Apfel | Joghurt | Grüntee

CHF 15

Tiramisù 2.0

Modern Style | Amaretto

CHF 16

Zabaione

CHF 16

Käsevariation

CHF 22

DOLCI

Baba al rum

Pasta lievitata | salsa alla ricotta | arance

Tarte

Mela | yogurt | tè verde

Tiramisù 2.0

Modern style | amaretto

Zabaione

Variazione di formaggi



GIACOMO'S
RISTORANTE

Pâtisserie-Klassiker der Zucker-Bäckerei «Fratelli Klainguti» mitten in der Altstadt von Genua. Die Rezepte sind über 150 Jahre alt und werden wie ein Schatz gehütet. Welcome back, gute alte Zeit!

Torta Zena

Marsalacrème | Marzipanmantel

CHF 15

Franca

Mandelbiscuit | Schokoladencreme | Maraschino | Rum

CHF 15

Kugel Glacé nach Wahl

Vanille | Joghurt | Schokolade | Kaffee | Pistazie | Haselnuss

CHF 4

Kugel Sorbet nach Wahl

Erdbeere | Himbeere | Zitrone | Mango | Kokosnuss | Mandarine

CHF 4

Schlagrahm

CHF 1.50

I classici della pasticceria «Fratelli Klainguti» nel centro storico di Genova. Le ricette hanno più di 150 anni e sono custodite come un tesoro. Bentornati, bei vecchi tempi!

Torta Zena

Crema al marsala | copertura di marzapane

Franca

Biscotto alle mandorle | crema al cioccolato | maraschino | rum

Pallina di gelato

Vaniglia | yogurt | cioccolato | caffè | pistacchio | nocciola

Pallina di sorbetto

Fragole | lamponi | limone | mango | cocco | mandarino

Panna montata



GIACOMO'S
RISTORANTE

Indem Sie folgenden QR-Code scannen, gelangen Sie ganz einfach zu unserer umfangreichen Weinkarte!



Scannerizzando questo codice QR accederete facilmente alla nostra carta dei vini!

Die Trüffel unserer Gerichte stammen aus unserer eigenen Trüffelfarm von *SwissTruffle*.



I tartufi dei nostri piatti arrivano dalla nostra farm *SwissTruffle*.