



GIACOMO'S
RISTORANTE

MENU



GIACOMO'S
RISTORANTE

SEASONAL MENU

enjoy our seasonal 3-course menu
in a relaxed atmosphere

octopus | potato salad | rapini pesto

roasted rack of lamb | pak choi |
rosemary honey sauce | parsnip puree

tart | apple | yoghurt | green tea

CHF 78

MENU DE SAISON

savourez notre menu saisonnier à 3 plats
dans une ambiance décontractée.

poulpe | salade de pommes de terre |
pesto de brocoli-rave

carré d'agneau rôti | pak choi |
sauce au romarin et au miel | purée de panais

tarte | pomme | yaourt | thé vert



GIACOMO'S
RISTORANTE

COLD STARTERS

octopus | potato salad | rapini pesto

CHF 27

carpaccio | amberjack | corn | lime

CHF 26

tartar | beef | truffled egg |
parmesan sprinkles

CHF 29

winter salad | radishes | sprouts |
roasted sunflower seeds

CHF 17

bruschetta | tomatoes | basil |
tuna roe powder

CHF 21

SOUPS

bisque | shellfish | mussels | white beans

CHF 18

beef broth | mushroom flavouring |
vegetable plin

CHF 16

ENTRÉES FROIDES

poulpe | salade de pommes de terre |
pesto de brocoli-rave

carpaccio | sériole | maïs | citron vert

tartare | bœuf | oeuf truffé |
crème de parmesan

salade d'hiver | radis | pousses |
graines de tournesol grossières

bruschetta | tomates | basilic |
poudre d'œufs de thon

POTAGES

bisque | crustacés | moules |
haricots blancs

bouillon de force de bœuf | arôme de
champignons | plin de légumes



GIACOMO'S
RISTORANTE

PASTA

trenette | farina bona | fried lobster tail |
cherry tomato sauce

CHF 30 | 37

buckwheat tortelli | taleggio | truffle | hazelnut
butter and sage mousse

CHF 26 | 33

cappelletti | stracchino cheese | rocket |
rabbit ragù

CHF 28 | 35

RISOTTI

pumpkin risotto | testun | veal cheeks

CHF 29 | 36

parmesan risotto | lemon | coconut |
tuna

CHF 26 | 33

PÂTES

trenette | farina bona | queue de homard frite |
sauce tomate cerise

tortelli au sarrasin | taleggio | truffes | mousse
au beurre de noisette et à la sauge

cappelletti | fromage stracchino |
roquette | ragù de lapin

RISOTTI

risotto à la courge | testun | joues de veau

risotto au parmesan | citron | noix de coco |
thon



GIACOMO'S
RISTORANTE

FISH DISHES

roasted turbot |
clam carbonara |
roasted artichokes

CHF 55

sole fillets | white butter | basil |
vegetables

CHF 58

prawns | thyme | orange sauce |
vegetables

CHF 48

PLATS DE POISSONS

turbot rôti |
palourdes à la carbonara |
artichauts grillés

filets de sole | beurre blanc | basilic |
légumes

crevettes | thym | sauce à l'orange |
légumes

ON RESERVATION (24H)

from two persons

sea bass in cocoa flavoured salt crust |
seasonal vegetables

cooking time 35 minutes

price of the day
prix du jour

SUR RÉSERVATION (24H)

à partir de deux personnes

bar en croûte de sel aromatisé au cacao |
légumes de saison

temps de cuisson 35 minutes



GIACOMO'S
RISTORANTE

MEAT DISHES

grilled angus tagliata "plinio" 220g 36 months old matured on the bone for 70 days pesteda vegetables	CHF 72
roasted rack of lamb pak choi rosemary honey sauce parsnip puree	CHF 52
beef fillet rossini foie gras black winter truffle spinach pine nuts	CHF 65
veal belly balsamic sauce parsnip puree caramelised onion	CHF 47

PLATS DE VIANDE

angustagliata grillé "plinio" 220g 36 mois 70 jours de maturation sur l'os pesteada légumes.
carré d'agneau rôti pak choi sauce au romarin et au miel purée de panais
filet de bœuf rossini foie gras truffe noire d'hiver épinards pignons de pin
poitrine de veau sauce balsamique purée de panais oignon caramélisé

ON PRE-ORDER (24H)

from two persons

angus tomahawk "plinio" |
new potatoes | vegetables | béarnaise sauce

CHF 15 / 100g

cooking time 30 minutes

SUR COMMANDE (24H)

à partir de deux personnes

tomahawk d'Angus "plinio" |
pommes de terre nouvelles | légumes | sauce
béarnaise

temps de cuisson 30 minutes



GIACOMO'S
RISTORANTE

ADDITIONS

young potatoes	CHF 8
french fries	CHF 9
tagliatelle with butter	CHF 8
creole rice	CHF 8

SAUCES

veal jus	CHF 5
truffle jus	CHF 7
béarnaise sauce	CHF 7

ACCOMPAGNEMENT

jeunes pommes de terre
pommes de terre frites
tagliatelles au beurre
riz créole

SAUCES

jus de veau
jus de truffes
sauce béarnaise



GIACOMO'S
RISTORANTE

DESSERTS

baba au rhum

yeast dough cake | ricotta sauce | oranges

tart

apple | yoghurt | green tea

tiramisù 2.0

modern style | amaretto

zabaione

cheese variation

CHF 16

CHF 15

CHF 16

CHF 16

CHF 22

DESSERTS

baba au rhum

gâteau de pâte levée | sauce ricotta | oranges

tarte

pomme | yaourt | thé vert

tiramisù 2.0

style moderne | amaretto

sabayon

variation de fromage



GIACOMO'S
RISTORANTE

pâtisserie classics from the sugar bakery "fratelli klainguti" in the middle of the old town of genoa. the recipes are over 150 years old and are guarded like a treasure. welcome back, good old days!

torta zena

marsala crème | marzipan coat

franca

almond biscuit | chocolate cream | maraschino | rum

ball of ice cream of your choice

vanilla | yoghurt | chocolate |
coffee | pistachio | hazelnut

ball sorbet of your choice

strawberry | raspberry | lemon |
mango | coconut | mandarin

whipped cream

CHF 15

CHF 15

CHF 4

CHF 4

CHF 1.50

pâtisserie classique de la confiserie "fratelli klainguti" au cœur du centre historique de gènes. les recettes ont plus de 150 ans et sont gardées comme un trésor. welcome back, le bon vieux temps !

torta zena

crème au marsala | manteau de marsepain

franca

biscuit aux amandes | crème au chocolat |
maraschino | rhum

boule de glace au choix

vanille | yaourt | chocolat |
café | pistache | noisette

boule de sorbet au choix

fraise | framboise | citron |
mangue | noix de coco | mandarine

crème fouettée



GIACOMO'S
RISTORANTE

by scanning the following QR code, you can easily access our extensive wine list!



en scannant le code QR suivant, vous accédez facilement à notre vaste carte des vins !

the truffles in our dishes come from our own swisstruffle farm.



les truffes de nos plats proviennent de notre propre ferme de truffes swisstruffle.