



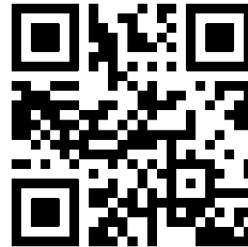
GIACOMO'S
RISTORANTE

SPEISEKARTE



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*.



GIACOMO'S
RISTORANTE

SAISONALES MENÜ

Geniessen Sie unser saisonales 3-Gang Menü in lockerem Ambiente

CHF 75

Geflämmte Sepia
Creme von geröstetem Blumenkohl
«Nduja»-Crumble | Sprossen

Tagliata vom Rindsentrecôte
Rucola | Parmesanspäne | Zitronenöl

Millefoglie
Pralinencreme | Mango

MENU STAGIONALE

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

Seppia alla fiamma
crema di cavolfiore arrostiti
crumble di «Nduja» | germogli

Tagliata di manzo
rucola | scaglie di parmigiano | olio al limone

Millefoglie
crema alle praline | mango



KALTE VORSPEISEN

Hausgemachte Bruschetta | frische Tomaten
Olivenöl CHF 14

Assortierter Antipastiteller CHF 19

Rindstatar | getrüffelte Ei-Creme
Parmesankrokant | Spargelsalat CHF 28

Geflämmte Sepia CHF 27
Creme von geröstetem Blumenkohl
«Nduja»-Crumble | Sprossen

SUPPEN

Gekühlte Karottencremesuppe CHF 15
Orangen- und Melonenaroma | Parmaschinken

Kühle Minze-Erbsencremesuppe | Sauerrahm
grillierter Tintenfisch CHF 15

San Marzano-Tomatencremesuppe CHF 14
Frittierte Ricotta-Praline | Basilikumessenz

Parmesan-Kraftbrühe | Rahm CHF 14
Frühlingszwiebeln | Eierschwämmli

GLI ANTIPASTI

Bruschetta casereccia | pomodoro | olio d'oliva

Piatto di antipasti

Tartare di manzo | crema all'uovo tartufata
croccante al parmigiano | insalata di asparagi cruda

Seppia alla fiamma
Creme di cavolfiori arrostiti
crumble di «Nduja» | germogli

LE ZUPPE

Crema di carote fredda
al profumo d'arancia e melone | prosciutto di parma

Crema fredda di piselli e menta
goccia di panna acida
polipo arrosto

Crema di pomodoro San Marzano
Pralina di ricotta frita | essenza di basilico

Brodo di parmigiano | panna
cipollotti | finferli



TEIGWAREN

«Tajadin» nach Piemonteser Art
Bärlauch | Steinpilz-Trifolati

Offener Raviolo | Brennesseln
Mandeln | Riesencrevette

Bottoni-Teigwaren «cacio e pepe»
schwarzer Trüffel | Trüffelessenz

RISOTTI

Risotto nach mediterraner Art

Risotto mit grünen Spargeln | Morcheln

CHF 23 / 30

CHF 27 / 34

CHF 26 / 33

CHF 25 / 32

CHF 27 / 34

LA PASTA

«Tajadin» alla piemontese
aglio orsino | porcini trifolati

Raviolo aperto | ortiche
mandorle | gamberone

Bottoni cacio e pepe | tartufo nero
sugo ristretto al tartufo

I RISOTTI

Risotto alla mediterranea

Risotto agli asparagi verdi | spugnole



FISCHGERICHTE

Wolfsbarsch gebraten | geräucherter Provolone
Auberginenpüree | Datteltomaten-Coulis CHF 48

Gegrillte Seezunge CHF 53
Weisse Butteremulsion mit Estragon

Seeteufel | Pistazienkruste CHF 51
Rote Zwiebel-Sauce | Spinat mit Pinienkernen

Sämtliche Hauptgänge werden mit saisonalem
Gemüse serviert

Beilagen zur Wahl
Kreolenreis, Tagliatelle, Pommes Frites
oder gebratene Jungkartoffeln

I PESCI

Branzino scottato | colatura di provola affumicata
purea di melanzane | coulis di datterini

Sogliola alla griglia
emulsione al burro bianco e dragoncello

Trancio di rana pescatrice | crosta di pistacchi
salsa alle cipolle rosse | spinaci e pinoli

Tutti i piatti vengono serviti con verdure di stagione

Contorni a scelta
Riso al naturale, tagliatelle, patate fritte
o patate novelle saltate

AUF VORBESTELLUNG (24H)

Wolfsbarsch in Kakao aromatisierter
Salzkruste
Saisonales Gemüse | Beilage nach Wahl

Tagespreis
Prezzo del giorno

SU PRENOTAZIONE (24H)

Branzino in crosta di sale
verdure di stagione | contorno a scelta



FLEISCHGERICHTE

Grilliertes Kalbskotelett
Rosmarinjus CHF 53

Lammkarree glasiert mit Minze und Kamille
Burrata-Tropfen CHF 47

Tagliata vom Rindsentrecôte
Rucola | Parmesanspäne | Zitronenöl CHF 48

Tafelspitz | leichte Pesto-Sauce
Dill-Bohnen CHF 46

Sämtliche Hauptgänge werden mit saisonalem
Gemüse serviert

Beilagen zur Wahl
Kreolenreis, Tagliatelle, Pommes Frites
oder gebratene Jungkartoffeln

LE CARNI

Costoletta di vitello alla griglia
jus al rosmarino

Carré d'agnello glassato alla menta e camomilla
gocce di burrata

Tagliata di manzo
rucola | scaglie di parmigiano | olio al limone

Punta di scamone | salsa leggera al pesto
fagiolini all'aneto

Tutti i piatti vengono serviti con verdure di stagione

Contorni a scelta
Riso al naturale, tagliatelle, patate fritte
o patate novelle saltate



GIACOMO'S
RISTORANTE

FALLS NICHT EXPLIZIT DEFINIERT, BEZIEHEN WIR UNSERE PRODUKTE AUS FOLGENDEN LÄNDERN

Kalbfleisch: Schweiz

Lammfleisch: Irland / Australien *

Rindfleisch: Schweiz / Australien **

Schweinefleisch: Schweiz

Ente: Frankreich

Hummer: USA / Nordwestatlantik

Jakobsmuschel: Japan / Nordwestpazifik

Tigercrevette: Vietnam / Zucht / ASC (Aquaculture Stewardship Council)

Miesmuschel: Italien / Zucht

Venusmuschel: Italien / Zucht

Dorade: Griechenland Zucht

Seeteufel: Azoren / Nordatlantik

Seezunge: Niederlande / Nordostatlantik

Thunfisch: Vietnam / Westlicher & Östlicher Pazifik

Wolfsbarsch: Frankreich / Nordostatlantik

* Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein

** Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Wünschen Sie vegetarische bzw. gluten- oder laktosefreie Alternativen? Benötigen Sie weitere Informationen zu möglichen Allergenen?

Unser Servicepersonal bietet Ihnen gerne entsprechende Optionen an und erteilt Auskunft über die Herkunft und Zutaten der Speisen.

SE NON È SPECIFICATO NELLA DESCIZIONE DEL PIATTO, I NOSTRI PRODOTTI ARRIVANO DA

Vitello: Svizzera

Agnello: Irlanda / Australia *

Manzo: Svizzera / Australia **

Maiale: Svizzera

Anatra: Francia

Astice: USA / Atlantico nord-ovest

Capasanta: Giappone / Pacifico nord-ovest

Gambero: Vietnam / piscicoltura / ASC Aquaculture Stewardship Council)

Cozze: Italia / piscicoltura

Vongola: Italia / piscicoltura

Orata: Grecia piscicoltura

Rana pescatrice: Azzorre / Atlantico nord

Sogliola: Paesi Basse / Atlantico nord-est

Tonno: Vietnam / Pacifico ovest & est

Branzino: Francia / Atlantico nord-est

* Può essere stato prodotto con stimolatori della performance non ormonali come l'antibiotica

** Può essere stato prodotto con stimolatori della performance ormonali

Se ha bisogno di un'alternativa vegetariana, senza glutine o senza lattosio, oppure ulteriori informazioni su possibili allergeni, il nostro personale di servizio sarà lieto di fornirle le opzioni e le informazioni appropriate sull'origine e gli ingredienti dei piatti serviti.



DESSERTS | I DOLCI

Colonel

Zitronensorbet | Vodka | alkoholhaltig
Sorbetto al limone | vodka | contiene alcol

CHF 15

Patisserie-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!

Ricotta-Creme

Pistazie | Mandelkrokant | Schokolade |
Kaktusfeigencoulis
Pistacchio | croccante alle mandorle |
cioccolato | coulis di fichi d'india

CHF 15

«Torta Zena»

CHF 15

Marsala Zabaione-Creme | Marzipanmantel |
alkoholhaltig
Crema al marsala | mantello di marzapane |
contiene alcool

Millefoglie

Pralinencreme | Mango
Crema alle praline | mango

CHF 15

«Franca»

CHF 15

Mandelbiskuit | Schokoladencreme |
alkoholhaltig

Tiramisu 2.0

Modern style | alkoholhaltig

CHF 15

Biscotto alle mandorle | ripieno e copertura al
cioccolato | contiene alcool

Kugel Glacé | Sorbet nach Ihrer Wahl

Vanille | Zimt | Schokolade | Kaffee | Pistazie |
Haselnuss
Erdbeere | Himbeere | Zitrone | Mango |
Cassis | Kokosnuss

CHF 4

Pallina di gelato | sorbetto

Vaniglia | cannella | cioccolato | caffè |
pistacchio | nocciola
Fragola | lampone | limone | mango | ribes nero
cocco

Schlagrahm | Panna montata

CHF 1.50