



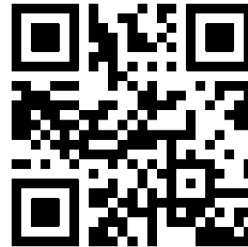
GIACOMO'S
RISTORANTE

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

Pulposalat Modern Style |
Warme Kartoffel-Espuma | Pecorino-Chip

Rinds-Tagliata vom Angusfilet | Rucola |
Bittokäse | Pesteda

Griechischem Joghurt Panna Cotta |
Mandarinen-Cremeux | Erdbeeren

MENU STAGIONALE

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

Insalata di polipo in chiave moderna |
Spuma calda di patate | chip di pecorino

Tagliata di filetto di Angus | rucola |
Formaggio Bitto | pesteda

Panna cotta di Yogurt greco | cremoso al mandarino |
fragole



KALTE VORSPEISEN

Kalbstatar Thymian Ingwer Haselnüsse Steinpilz-Crumble	CHF 28
Pulposalat Modern Style Warme Kartoffel-Espuma Pecorino-Chip	CHF 26
Hausgemachte Bruschetta frische Tomaten Olivenöl	CHF 14
Giacomo's Wintersalat Röstkerne	CHF 14

SUPPEN

Artischockencremesuppe Jakobsmuscheln Knoblauchöl	CHF 17
Zitronensuppe Aromatisierter Schwertfisch Kaffee Brotcroutons	CHF 16
Bollito-Minestra Rind Kalb Cotechinowurst Gemüse	CHF 15

GLI ANTIPASTI

Tartare di vitello timo zenzero nocciole Crumble di funghi porcini
Insalata di polipo in versione moderna Spuma calda di patate chip di pecorino
Bruschetta casereccia pomodoro olio d'oliva
Insalata invernale del Giacomo's semi arrostiti

LE ZUPPE

Crema di carciofi capesante olio all'aglio
Zuppa di limone pesce spada aromatizzato Caffè crostini di pane
Minestra di bollito manzo vitello Cotechino verdure



TEIGWAREN

Spaghetti «alla chitarra» | Hummer |
Datterini Tomaten

CHF 29 / 36

Blaubeeren-Tagliatelle | Steinpilze |
Parmesancrumble

CHF 27 / 34

Maronimehl-Tortello | Ricotta-Trüffelüllung |
Lauch-Vellutata | Trüffeljus

CHF 27 / 34

RISOTTI

Acquerello Reis | Trüffel | Rindscarpaccio

CHF 29 / 36

Acquerello Reis | Testunkäse | Hirschragout

CHF 26 / 33

LA PASTA

Spaghetti "alla chitarra" | astice |
pomodori datterini

Tagliatelle ai mirtilli | funghi porcini |
Crumble di parmigiano

Tortello di farina di castagne | ripieno di ricotta al
tartufo | vellutata di porri | jus al tartufo

RISOTTI

Riso Acquerello | tartufo | carpaccio di manzo

Riso Acquerello | formaggio Testun |
Ragù di cervo



FISCHGERICHTE

Steinbuttfilet | Rote Garnele
Schwarzen Knoblauch | Pastinakenpüree

CHF 58

Seezungen-Roulade | Zitronenthymian
Kürbissaucce | Tonkabohnenpulver

CHF 55

Grillierte Dorade | Tomaten-Basilikumessenz |
Veraci Venusmuscheln | Spinat

CHF 48

I PESCI

Filetto di rombo | gambero rosso
Salsa di aglio nero e purea di pastinaca

Turbante di sogliola | Timo limoncino
Salsa di zucca | Polvere di fave di tonka

Orata alla griglia | Essenza di pomodoro e basilico |
Vongole Veraci | Spinaci

AUF VORBESTELLUNG (24H)

Wolfsbarsch in Kakao aromatisierter
Salzkruste
Saisonales Gemüse | Beilage nach Wahl

Tagespreis
Prezzo del giorno
Garzeit 35 Minuten
Tempo di cottura 35
minuti

SU PRENOTAZIONE (24H)

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



FLEISCHGERICHTE

Gegrilltes Kalbssteak | Kartoffel-Safranespuma |
Morcheljus CHF 55

Rinds-Tagliata vom Angusfilet | Rucola |
Bittokäse | Pesteda CHF 53

Lamm Variation | Schulter | Kotelett | Jus
Karamellierte Zwiebel CHF 48

Kaninchenschenkel in Porchetta |
Apfel-Balsamicojus CHF 47

Gerne servieren wir die Hauptgänge mit saisonalem
Gemüse

Beilagen zur Wahl

Kreolenreis, Pommes Frites, Polenta
oder gebratene Jungkartoffeln

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

LE CARNI

Steak di vitello alla griglia | spuma di patate allo
zafferano | salsa di spugnole

Tagliata di filetto di Angus | rucola |
Formaggio Bitto | pesteda

Variatione di agnello | spalla | costolette |
Jus | cipolla caramellata

Coscia di coniglio in porchetta |
Jus all'aceto di mele

Siamo lieti di servirvi i piatti principali con verdure di
stagione

Contorni a scelta

Riso al naturale, patate fritte, polenta
o patate novelle saltate

Il nostro personale di servizio sarà lieto di offrirvi opzioni
appropriate e fornire informazioni sull'origine e gli ingredienti
dei piatti.



GIACOMO'S
RISTORANTE

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

Kalb: Schweiz

Lamm: Irland / Australien *

Rind: Schweiz / Australien **

Schwein: Schweiz

Hirsch: Schweiz / Deutschland / Österreich

Reh: Schweiz / Deutschland / Österreich

Ente: Frankreich

Hummer: USA / Nordwestatlantik

Jakobsmuschel: Japan / Nordwestpazifik

Tigercrevette: Vietnam / Thailand / Zucht / ASC (Aquaculture Stewardship

Miesmuschel: Italien / Zucht

Venusmuschel: Italien / Zucht

Dorade: Griechenland Zucht

Seeteufel: Azoren / Nordatlantik

Seezunge: Niederlande / Nordatlantik

Thunfisch: Vietnam / Westlicher & Östlicher Pazifik

Wolfsbarsch: Frankreich / Nordatlantik

* 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

Cervo: Germania / Austria

Capriolo: Germania / Austria

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 Bassi / 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

Panna Cotta

CHF 15

Griechischem Joghurt | Mandarinen-Cremeux |
Erdbeeren

Colonel

CHF 15

Zitronensorbet | Vodka

Tiramisu 2.0

CHF 15

Modern style | Amaretto

Marsala-Zabaione

CHF 15

Löffelbiskuit

I DOLCI

Panna Cotta

Yogurt Greco | cremoso al mandarino |
Fragole

Colonel

Sorbetto al limone | vodka

Tiramisu 2.0

Modern style | amaretto

Marsala-Zabaione

Savoiardi



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»

Marsala Creme | Marzipanmantel

CHF 15

«Franca»

Mandelbiskuit | Schokoladencreme |
Maraschino | Rum

CHF 15

Kugel Glacé | Sorbet nach Ihrer Wahl

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

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 | sorbetto

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

Panna montata