



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

Parmigiana Modern Style |
gebratener Hummer

Veltliner Rinderschmorbraten |
Steinpilze | Polenta

Weisse Schokolade |
Himbeeren | Pistazie

MENU STAGIONALE

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

Parmigiana in chiave moderna |
astice frita

Brasato di manzo al Veltliner |
porcini | polenta

Cioccolato bianco |
lamponi | pistacchio



KALTE VORSPEISEN

| | |
|--|--------|
| Handgeschnittenes Rindstatar Parmesannocken marinierte Zucchini Zitrone | CHF 27 |
| Parmigiana Modern Style gebratener Hummer | CHF 29 |
| Hausgemachte Bruschetta frische Tomaten Basilikum marinierter Thunfisch Zitrone | CHF 21 |
| Giacomo's Salat Sprossen Radieschen geröstete Sonnenblumenkerne | CHF 15 |

SUPPEN

| | |
|--|--------|
| Geröstete Zwiebelcrèmesuppe marinierter Lachs Schwarzbrotpulver | CHF 16 |
| Kalte Karotten-Erbsensuppe Tintenfisch | CHF 16 |
| Gemüsebouillon Gemüseravioli | CHF 15 |

GLI ANTIPASTI

| |
|---|
| Battuta di manzo al coltello quenelle di parmigiano zucchini marinate limone |
| Parmigiana in chiave moderna astice fritta |
| Bruschetta casereccia pomodoro basilico tonno marinato limone |
| Insalata Giacomo's germogli rapanelli semi di girasole tostati |

LE ZUPPE

| |
|---|
| Crema di cipolle tostate salmone marinato polvere di pane nero |
| Zuppa fredda di carote e piselli calamaro |
| Brodo vegetale raviolini di verdure |



TEIGWAREN

Spaghetti «alla chitarra» | Kastanienmehl |
Hirschragout CHF 29 / 36

Offenes Raviolo | Eierschwämmli | Burrata CHF 26 / 33

Tortelli | Ricotta | geröstete Peperoni |
Sardellenkaviar CHF 23 / 30

Gedämpfte Cannelloni | Meeresfrüchte-Ragout CHF 27 / 34

RISOTTI

Acquerello Reis | Spargel | Parmaschinken |
sautierte Jakobsmuschel CHF 28 / 35

Acquerello Reis | Mascarpone | gebratene
Carabineros CHF 29 / 36

LA PASTA

Spaghetti «alla chitarra» | farina di castagne |
Ragù di cervo

Raviolo aperto | finferli | burrata

Tortelli di ricotta | peperone abbrustolito |
caviale d'acciuga

Cannelloni al vapore | ragù di mare

RISOTTI

Riso Acquerello | asparagi | crudo di parma |
capesante saltate

Riso Acquerello | mascarpone |
carabineros scottato



GIACOMO'S
RISTORANTE

FISCHGERICHTE

Gebratener Zander | Karottencrème | Butter-
Kerbel-Emulsion CHF 44

Seeteufel | Garnele | Petersilienmousse |
Bisque CHF 55

Gebratener Steinbutt | Knoblauchsauce | grüner
Sellerie CHF 55

Sämtliche Hauptgänge werden mit saisonalem
Gemüse serviert

Beilagen zur Wahl
Kreolenreis | Polenta | Pommes Frites | gebratene
Jungkartoffeln

I PESCI

Lucioperca arrostito | crema di carote | emulsione
al burro e cerfoglio

Rana pescatrice | gamberone | spuma di
prezzemolo | bisque

Rombo arrostito | all'aglio leggero | sedano verde

Tutti i piatti vengono serviti con verdure di stagione

Contorni a scelta
Riso al naturale | polenta | patate fritte |
patate novelle saltate

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 aromatizzato al cacao
Verdure di stagione | contorno a scelta



GIACOMO'S
RISTORANTE

FLEISCHGERICHTE

Perlhuhn Suprême | Morchel CHF 42

Rinds-Tagliata vom Angusfilet | Rucola |
Bittokäse | Pesteda CHF 55

Lamm Variation | Schulter | Kotelett |
Kräuterkruste CHF 46

Veltliner Rinderschmorbraten |
Steinpilze | Polenta CHF 45

Gerne servieren wir die Hauptgänge mit saisonalem
Gemüse

Beilagen nach Wahl

Kreolenreis | Pommes Frites | Polenta | gebratene
Jungkartoffeln

Unsere Servicemitarbeiter/innen bieten Ihnen gerne entsprechende Optionen an
und erteilen Auskunft über die Herkunft und Zutaten der Speisen.

LE CARNI

Suprema di faraona | spugnole

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

Variatione di agnello | spalla | costolette | crosta
d'erbe

Brasato di manzo al Veltliner | porcini | polenta

Siamo lieti di servirvi i piatti principali con verdure di
stagione

Contorni a scelta

Riso al naturale | patate fritte | polenta |
patate novelle saltate

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



DESSERTS

Aprikosenmeringue

CHF 16

Joghurt | Thymian

Colonel

CHF 15

Zitronensorbet | Vodka

Tiramisu 2.0

CHF 15

Modern style | Amaretto

Weisse Schokolade

CHF 16

Himbeeren | Pistazie

Käsevariation

CHF 21

I DOLCI

Meringata alle albicocche

Yogurt | timo

Colonel

Sorbetto al limone | vodka

Tiramisu 2.0

Modern style | amaretto

Cioccolato bianco

lamponi | pistacchio

Variazione di formaggio



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 | Joghurt | 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 | yogurt | cioccolato | caffè | pistacchio
nocciola
Fragola | lampone | limone | mango |
Ribes nero | cocco

Panna montata