



Giacomo Pietrasanta

Menù

Antipasti

Starters

Tartare di dentice, king crab, avocado e agrumi

Snapper tartare, king crab, avocado and citrus gel

Carpaccio di tonno, seppie crude

su ceviche di ricci e jalapenos

Tuna carpaccio, raw cuttlefish on sea urchins and jalapeno

pepper ceviche

Ricciola, gamberi alla soia e lime

Greater amberjack, soy prawns and lime

Gamberi crudi, friggitelli piccanti

e crumble di lardo di colonnata

Raw prawns, spicy friggitelli peppers

and crumble of lardo di colonnata

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattitore conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004 - Allegato 111, sez. 1111, cap. 3

lettera D, punto 3

Antipasti

Starters

Tartare con pescato del giorno
Tartare with with catch of the day

Scampi crudi, maionese al mango,
mentuccia e mandorle
Raw langoustines, mango mayonnaise,
mint and almonds

Gran misto crudo classico
Classic mix raw fish and shellfish

Gran crudo Giacomo
Mix raw fish and shellfish "alla Giacomo"

Selezione di ostriche
Oysters selection

*Raw fish and partial raw fish are subjected to a treatment into a blast cabinet
complying with the European law requirements.*

Antipasti

Starters

*Cappasanta scottata, spuma di pappa al pomodoro,
porcini e aglio nero*

*Seared scalops, Tuscan pappa al pomodoro mousse,
porcini mushrooms and black garlic*

*Triglia, salsa al caciucco e provola affumicata
Red mullet, caciucco sauce and smoked buffalo mozzarella*

*Salmone marinato, maionese al maracuja
e calamari croccanti*

*Marinated salmon, maracuja mayonnaise
and crunchy squids*

*Insalata di mare
Seafood salad*

*Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è a disposizione l'apposito
ricettario che verrà fornito a richiesta*

*For any information about allergenic food please ask to our waiters: they will
provide you a list with all the recipes of the dishes inside this menu.*

Antipasti

Starters

*Carpaccio di manzo, melanzane affumicate
e colatura di bufala al basilico*

*Beef carpaccio, smoked eggplant,
buffalo mozzarella and basil fondue*

*Uova poché, spuma di Parmigiano Reggiano,
cicoria e lamelle di tartufo di stagione*

*Poached egg, parmesan foam, chicory
and seasonal truffle shavings*

*Foie Gras con composta di ciliegie, pane nero
e torrone di pistacchi*

*Foie gras with cherry compote,
black bread and pistachio torrone*

Primi Piatti

First courses

*Risotto alla milanese, cappesante scottate,
lattuga di mare e polvere di nero di seppia*

*Saffron risotto, seared scallops,
sea lettuce, squid ink dust*

Pasta del giorno

Pasta of the day

Gnocchi di patate con scampi e verdure

*Potato dumplings
with langoustines and vegetables*

Ravioli cacio e pepe, lime, bottarga

e tartare di gamberi

Ravioli "Cacio & Pepe" with cheese and pepper, lime,

bottarga and prawn tartare

Primi Piatti

First courses

Tagliatelle di grano arso con funghi porcini

Buckwheat tagliatelle with porcini mushrooms

Spaghetti di Gragnano

con pomodorino e basilico

Spaghetti from Gragnano with cherry tomato and basil

Gazpacho di melone, prosciutto toscano,

uova di quaglia e stracciatella di bufala

Melon Gazpacho, tuscan ham,

quail eggs and buffalo stracciatella

Secondi piatti

Second courses

*Tonno scottato, riso rosso, salsa al miso
e croccante di pistacchio*

*Seared tuna, red rice, miso sauce
and crunchy pistachio*

*Tentacolo di polpo piccante,
fagioli schiaccioni e guanciaie
Spicy octopus tentacle, schiaccioni beans
and bacon*

*Morone cotto a bassa temperatura, insalatina di patate,
finocchietto selvatico e terra di olive
Low-temperature-cooked morone,
potato salad, wild fennel and olives dust*

Secondi piatti

Second courses

Baccalà fritto con verdure in carpione e la sua maionese

*Fried cod with vegetables in carpione
and its own mayonnaise*

*Astice al burro affumicato, crema di sedano rapa
e cipolla di Tropea croccante*

*Lobster with smoked butter,
celeriac cream and Tropea crunchy onion*

*Rib-eye di Black angus americano,
patate rustiche e le sue salse*

*American black angus rib-eye with rustic potatoes
and its own sauces*

Pancia di maiale laccata cotta a bassa temperatura

*24 ore, funghi porcini e purea di albicocca
Glazed pig belly low-temperature-cooked 24 hours,
porcini mushrooms and apricot puree*

Pescato del giorno

*Pesce bianco intero in varie preparazioni
venduto a peso*

*Catch of the day sold by weight,
available in different recipes*

Crostacei

*Venduti a peso
secondo la disponibilità del mercato*

*Crustaceans sold by weight
according to market availability*

*Scampi, Gamberi, Astice Americano
Langoustines, Prawns, American Lobster*

*Scamponi reali, Gamberoni carabinieri,
Astice blu, Aragosta*

King prawns, Carabinieri prawns, Blue Homarus, Crayfish

Verdure

Vegetables

Patate al forno

Roast potatoes

Insalata mista

Mix salad

Asparagi all'agro

Asparagus in olive oil and lemon

Fagiolini Sant'Anna

Tuscan Sant'Anna green beans

Fagioli schiaccioni

Schiaccioni beans

Funghi trifolati

Mushrooms cooked with olive oil, garlic and parsley

Dessert

Bomba di Giacomo

*Sfoglia ricoperta con crema chantilly al mascarpone
e fragoline di bosco*

*Puff pastry, chantilly and mascarpone cream with wild
strawberries*

Doppio cioccolato

*Frolla al cacao leggermente salata
con ganache di cioccolato extra fondente*

Slightly salted cacao shortbread with dark chocolate ganache

Millefoglie

*Geometrie di sfoglia leggermente caramellate
con crema pasticcera e frutti di bosco*

Puff pastry with chantilly cream and raspberries

Cheesecake al mango

Mango cheesecake

Il dolce di Elena

Crostatina con ganache di cioccolato fondente e lamponi

Pie with dark chocolate ganache and raspberries

Dessert

Il dolce di Giulia

Sfoggia delicata con crema pasticcera e pesche

Puff pastry with custard and peaches

Crostata ai frutti di bosco

Frolla con crema pasticcera e frutti di bosco

Vanilla shortbread with custard and fruits of the forest

Creme brulee al pistacchio

Creme brulee al pistacchio

Creme brulee with pistachio

Frutta mista di stagione

Seasonal fruit selection

Frutta mista di stagione con gelato

Seasonal fruit selection with ice cream



Giacomo Pietrasanta

Via del Marzocco, 19 55045 Pietrasanta (Lu)

Telefono 0584 300 272

info@giacomopietrasanta.com

www.giacomopietrasanta.com