



G

RISTORANTE STORICO · MILANO

GIANNINO

Milano 1899

• — ♦ — •

Eventi Privati & Menù

Private Events & Menus

PROPOSTE 2026

Via Vittor Pisani 6 · Milano



BENVENUTI · WELCOME

Siamo storia, ma siamo vivi.

We are history — and very much alive.

Da 127 anni Giannino è il cuore della tradizione milanese. In Via Vittor Pisani, a pochi passi dalla Stazione Centrale, un ambiente elegante per ogni occasione — dal pranzo di lavoro alla celebrazione più importante. Quattro sale per 100 coperti e una private room riservata fino a 8 ospiti.

For 127 years Giannino has been the heart of Milanese tradition — four rooms seating 100 guests and a private room for up to 8, a short walk from Milano Centrale.



SALA MEZZANINO



SALA PRESIDENTE



SALA DEI RITRATTI



SALA BIBLIOTECA

SU MISURA · BESPOKE

Eventi realizzati su misura

Events tailored to you

Il nostro team eventi cura ogni dettaglio, da 10 a 100 persone. *Our events team takes care of every detail, from 10 to 100 guests.*

- ◆ Event manager dedicato · *dedicated event manager*
- ◆ Menù & sitting personalizzati · *custom menus & seating*
- ◆ Allestimento floreale · *floral arrangements*

- ◆ Spazi riservati · *private spaces*
- ◆ Torte celebrative · *celebration cakes*
- ◆ Live band & DJ set

100

COPERTI · 4 SALE / SEATS · 4 ROOMS

8

PRIVATE ROOM

LA DISPOSIZIONE · THE LAYOUT

La Planimetria delle Sale

La pianta del ristorante con la numerazione dei tavoli — uno strumento per disegnare insieme il sitting personalizzato del vostro evento. The restaurant plan with table numbering — a tool to design your bespoke seating together.

**100** coperti

CAPACITÀ MASSIMA · 4 SALE

8 coperti

PRIVATE ROOM · MASSIMO



LA TRADIZIONE MILANESE · THE MILANESE TRADITION

Menu Tradizionale

€ 60

A PERSONA · BEVANDE
ESCLUSE

I grandi classici della cucina milanese in un menù completo, pensato per ogni occasione conviviale. The great classics of Milanese cuisine, for every convivial occasion.

ANTIPASTO · STARTER

Mondeghili di manzo, fonduta di Parmigiano (1-3-7)

Beef mondeghili, Parmigiano fondue

PRIMO · FIRST COURSE

Risotto alla milanese (7)

con Ossobuco · supplemento € 15 (1-9)

DESSERT

Tiramisù (1-3-7)

Allergeni (Reg. UE 1169/2011): 1 Glutine · 3 Uova · 7 Latte. Disponibile opzione vegetariana · segnalateci eventuali allergie o intolleranze (*please advise us of any allergies or intolerances*).

Menu Classico

€ 80

A PERSONA · BEVANDE
ESCLUSE

Un percorso di quattro portate, a scelta tra il menù di mare e quello di terra. Four courses, choosing sea or land.

MARE · SEA

ANTIPASTO · STARTER

Tartare di branzino, agrumi e olio al limone (4)

Sea bass tartare, citrus & lemon oil

PRIMO · FIRST COURSE

Spaghetti alle vongole e bottarga (1-4/14)

Spaghetti with clams & bottarga

SECONDO · MAIN COURSE

Branzino alla griglia, pomodorini, olive e pinoli (4-8)

Grilled sea bass, cherry tomatoes, olives & pine nuts

DESSERT

Tiramisù (1-3/7)

TERRA · LAND

ANTIPASTO · STARTER

Vitello tonnato, capperi e fondo di vitello (3-4)

Vitello tonnato, capers & veal jus

PRIMO · FIRST COURSE

Risotto alla milanese al fondo di vitello (7)

Risotto alla milanese with veal jus

SECONDO · MAIN COURSE

Controfiletto di manzo, spuma di patate (7)

Beef sirloin, potato espuma

DESSERT

Tiramisù (1-3/7)

Allergeni (Reg. UE 1169/2011): 1 Glutine · 3 Uova · 4 Pesce · 7 Latte · 8 Frutta a guscio · 14 Molluschi. Disponibili opzioni vegetariane e vegane · segnalateci eventuali allergie o intolleranze (*please advise us of any allergies*).

Menu Royale

€ 100

A PERSONA · BEVANDE
ESCLUSE

Un grande menù di sei portate, a scelta tra il percorso di mare e quello di terra. A grand six-course menu, sea or land.

MARE · SEA

ANTIPASTI · STARTERS

Tartare di ricciola, ponzu e puntarelle (1-4-6)

Carpaccio di gambero, mango e maionese (2-3)

*Amberjack tartare, ponzu & puntarelle · prawn carpaccio, mango
& mayonnaise*

PRIMI · FIRST COURSES

Gnocchetti al ragù di pesce (1-3-4)

Spaghetti allo zafferano, gamberi e zucchine (1-2)

Gnocchetti with fish ragù · saffron spaghetti, prawns & courgette

SECONDO · MAIN COURSE

Branzino alla meunière agli agrumi (1-4-7)

Sea bass meunière with citrus

DESSERT

Mousse al cioccolato bianco e lamponi (3-6-7)

White chocolate & raspberry mousse

TERRA · LAND

ANTIPASTI · STARTERS

Carpaccio di manzo, confit e Parmigiano (7)

Mondeghili su maionese allo zafferano (1-3-7)

*Beef carpaccio, confit & Parmigiano · mondeghili on saffron
mayonnaise*

PRIMI · FIRST COURSES

Tagliatelle al ragù bianco di vitello (1-3-9)

Tagliatelle alla bolognese (1-3-9)

Tagliatelle with white veal ragù · tagliatelle Bolognese

SECONDO · MAIN COURSE

Filetto di manzo alla griglia, spuma di patate (7)

Grilled beef fillet, potato espuma

DESSERT

Mousse al cioccolato bianco e lamponi (3-6-7)

White chocolate & raspberry mousse

Allergeni (Reg. UE 1169/2011): 1 Glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 6 Soia · 7 Latte · 9 Sedano. Disponibili opzioni vegetariane e vegane · segnalateci eventuali allergie o intolleranze (*please advise us of any allergies*).

Menu Imperiale

€ 120

A PERSONA · BEVANDE
INCLUDE

Include il pacchetto bevande Traditional · acqua, vino della casa (1 bottiglia ogni 4 ospiti) e caffè. Upgrade Premium +€ 15 o Luxury +€ 20 a persona. Includes the Traditional drinks package; Premium and Luxury upgrades available.

MARE · SEA

ANTIPASTO

Sashimi di ricciola del Mediterraneo, polvere di agrumi, caviale e olio al limone (4)

Mediterranean amberjack sashimi, citrus powder, caviar & lemon oil

PRIMO

Ravioli fatti in casa ripieni di astice, bisque di crostacei e olio al basilico (1-2-3)

House-made lobster ravioli, shellfish bisque & basil oil

SECONDO

Rombo arrosto, crema di zucchine, pomodorini confit e salsa al limone (4)

Roast turbot, courgette cream, confit tomatoes & lemon sauce

DESSERT

Semifreddo al pistacchio di Bronte con salsa al cioccolato bianco (3-7-8)

Bronte pistachio semifreddo, white-chocolate sauce

TERRA · LAND

ANTIPASTO

Carpaccio di manzo affumicato, crema di Parmigiano Reggiano 36 mesi, tartufo nero e insalatina di stagione (7)

Smoked beef carpaccio, 36-month Parmigiano cream, black truffle

PRIMO

Plin fatti in casa ripieni di brasato, fondo di vitello, burro al limone e salvia (1-3-9)

House-made plin of braised beef, veal jus, lemon butter & sage

SECONDO

Filetto di manzo alla brace, carciofo croccante e salsa al Barolo (12)

Charcoal-grilled beef fillet, crisp artichoke & Barolo sauce

DESSERT

Millefoglie Giannino con crema diplomatica alla vaniglia e frutti di bosco (1-3-7)

Giannino millefeuille, vanilla diplomat cream & berries

Allergeni (Reg. UE 1169/2011): 1 Glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 7 Latte · 8 Frutta a guscio · 9 Sedano · 12 Solfiti. Disponibili opzioni vegetariane e vegane · segnalateci eventuali allergie o intolleranze (*please advise us of any allergies*).

Menu Aziendale · Dicembre

*I menù aziendali di dicembre — antipasti da condividere e gran finale con il Panettone artigianale
Giannino 1899. The December corporate menus — antipasti to share, closing with our artisanal panettone.*

TERRA

€ 70

ANTIPASTI · DA CONDIVIDERE

Culatello di Zibello
Insalata russa fatta in casa
Mondeghili con maionese
allo zafferano

PRIMO

Gnocchi di patate con crema di
parmigiano e tartufo nero

SECONDO

Guancia di manzo brasata al Barolo,
patate croccanti e verdure arrosto

DESSERT

Panettone artigianale Giannino 1899
con crema al mascarpone

MARE

€ 80

ANTIPASTI · DA CONDIVIDERE

Gamberi in salsa cocktail
Giannino 1899
Capesante gratinate con besciamella
al crostaceo
Polpo arrosto, crema di patate e
polvere di peperone affumicato

PRIMO

Risotto milanese allo zafferano con
scampi del Mediterraneo e ristretto
di crostacei

SECONDO

Branzino, salsa al limone, verdure di
stagione e insalata croccante

DESSERT

Panettone artigianale Giannino 1899
con crema al mascarpone

VEGETARIANO

€ 65

ANTIPASTI · DA CONDIVIDERE

Insalata di finocchi, arancia, olive
e mandorle
Flan di zucca con fonduta
di parmigiano
Carciofo croccante con gremolata
alla menta

PRIMO

Risotto con funghi porcini e
Castelmagno

SECONDO

Melanzana arrostita con crema di
taleggio e nocciole tostate

DESSERT

Panettone artigianale Giannino 1899
con crema al mascarpone

Prezzi a persona · bevande escluse. Disponibili opzioni vegane · segnalateci eventuali allergie o intolleranze (*please advise us of any allergies or intolerances*).

Altre Proposte

Lunch, colazione e ricevimenti in piedi · lunch, breakfast & standing receptions

LUNCH · À LA CARTE

Min. spend € 50 a persona

Pranzo alla carta fino a 20 ospiti · *à la carte lunch for up to 20 guests*

BREAKFAST · 8:00 — 11:00

da € 35 a persona · min. 50 ospiti

Colazione continentale · *continental breakfast, 8am — 11am*

CANAPÉS PARTY

da € 35 a persona · min. 50 ospiti

7 finger food per persona · *standing reception, 7 finger foods per guest*

Pacchetti Bevande & Vini

Acqua, 1 bottiglia di vino ogni 4 ospiti e caffè · a persona · water, wine & coffee per person

TRADITIONAL

€ 15

Vini della casa

PREMIUM

€ 30

Selezione italiana

LUXURY

€ 40

Grandi vini e bollicine

COCKTAILS

€ 12

Classic Spritz · Negroni · Paloma · Gin Tonic · Moscow Mule

BOLLICINE & CHAMPAGNE · SOLO BOTTIGLIA

Bellavista Alma Cuvée · Franciacorta	€ 60
Ferrari Perlé · Trento	€ 91
Giulio Ferrari Riserva · Trento	€ 250
“R” de Ruinart · Champagne	€ 145
Ruinart Blanc de Blancs · Champagne	€ 250
Dom Pérignon · Champagne	€ 550

ROSÉ & DOLCI

Whispering Angel · Côtes de Provence	€ 55
Dindarello Moscato · Maculan	€ 60
Torcolato · Maculan	€ 90

BIANCHI · WHITES

Riesling · Oltrepò Pavese	€ 51
Chardonnay · Marchesi di Grésy	€ 75
“Vinnac” Ribolla Gialla · Venezia Giulia	€ 80
Pouilly-Fumé · Loire	€ 90
Cervaro della Sala · Umbria	€ 145
Chablis Grand Cru · Burgundy	€ 270

ROSSI · REDS

Valpolicella Ripasso · Speri	€ 53
Chianti Classico · Badia a Coltibuono	€ 70
Barolo Classico · Oddero	€ 95
Barbaresco “Martinenga” · Grésy	€ 130
Beaune 1er Cru · Burgundy	€ 175
Amarone Classico · Sant’Urbano	€ 250
“Tignanello” · Antinori	€ 330

Carta dei vini completa con annate e prezzi disponibile su richiesta · full wine list available on request.

Torte Celebrative

Realizzate dal nostro Pastry Chef · disponibili in 24 ore · quotazione separata · by our Pastry Chef, within 24 hours



Mousse Morbida al Cioccolato



Millefoglie



Saint Honoré Classica



Morbido Pan di Spagna



Breton di Frutta



Sacher al Mango



Charlotte ai Lamponi

PREZZI · IN BASE AL NUMERO DI OSPITI · PRICED BY NUMBER OF GUESTS

2 ospiti · € 25 4 ospiti · € 50 6 ospiti · € 70 8 ospiti · € 90

INFORMAZIONI · INFORMATION

Prenotazione & Condizioni

- ◆ Acconto del 50% a conferma della prenotazione · 50% deposit secures the booking
- ◆ Saldo a fine evento, o entro 24 ore per eventi di grande formato · balance at the end of the event, or within 24 hours for large-scale events
- ◆ Numero definitivo di ospiti da confermare 48 ore prima dell'evento; variazioni successive addebitate · final guest numbers approved 48 hours before; later changes are charged
- ◆ Rimborso per eventi fino a 8 ospiti; oltre, trattenuto il 50% con disdetta sotto le 72 ore · refund for 8 or fewer; 50% retained under 72 hours

Tutti i menù includono coperto e IVA 10% · menù personalizzabili per intolleranze, allergie, stagionalità e budget.



GIANNINO

Milano 1899

Vi aspettiamo per scrivere insieme i prossimi capitoli della nostra storia.

We look forward to writing the next chapters of our story together.



INDIRIZZO · ADDRESS

Via Vittor Pisani 6
20124 Milano, Italia

EVENTI & PRENOTAZIONI

+39 02 3651 9520
WhatsApp +39 333 1869007

EMAIL

info@gianninoristorante.it