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.*

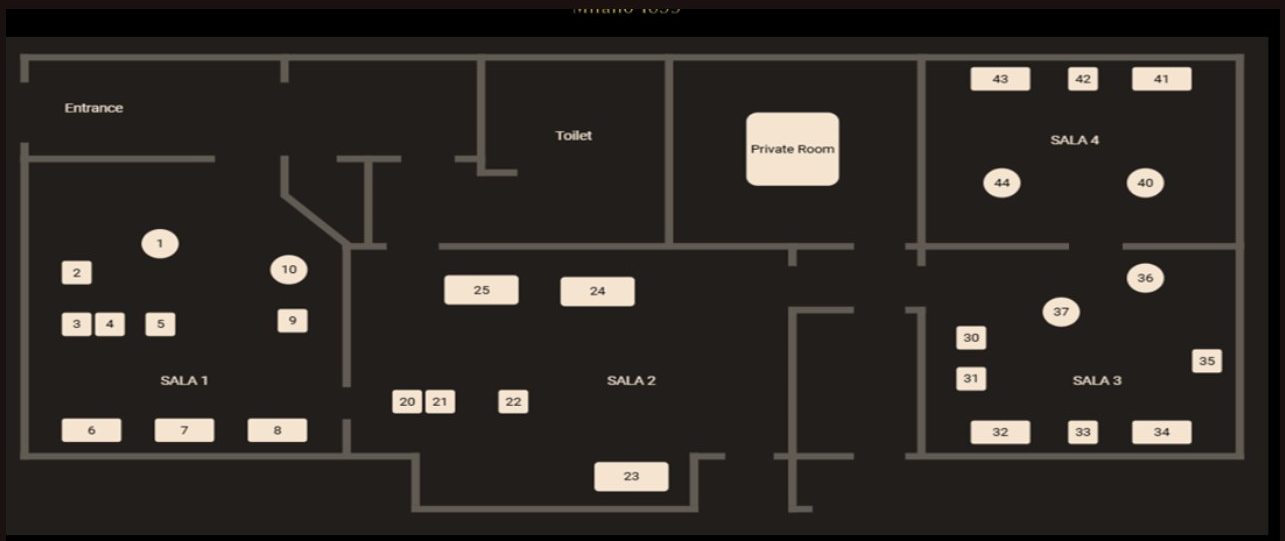
- Event manager dedicato · *dedicated event manager*
- Menù & sitting personalizzati · *custom menus & seating*
- Allestimento floreale · *floral arrangements*
- Spazi riservati · *private spaces*
- Torte celebrative · *celebration cakes*
- Live band & DJ set

100	8
COPERTI · 4 SALE / SEATS · 4 ROOMS	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.*



Capacità massima: 100 coperti divisi in 4 sale

Private room: massimo 8 coperti

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).*

PROPOSTA 2026 · 2026 PROPOSAL

Menu Imperiale

€ 120 A PERSONA · BEVANDE INCLUSE

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 gremolada 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	PREMIUM	LUXURY
€ 15	€ 30	€ 40
Vini della casa	*Selezione italiana*	*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
"Vinnae" 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.

LA PASTICCERIA · THE PASTRY SELECTION

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