

GIANNINO

Milano 1899



D I N N E R M E N U

dal 1899 · Milano

VIA VITTOR PISANI 6 — MILANO



GIANNINO · MILANO · 1899

Alla Carta

Tutte le sere · 19:00 — 23:30 · every evening

ANTIPASTI · STARTERS

Battuta di Fassona piemontese al coltello, tuorlo
marinato, nocciola tostata e olio al rosmarino **21€**
Hand-cut Fassona beef tartare, marinated yolk, toasted hazelnut & rosemary oil

Crudo di ricciola, frutta di stagione, mandorla e
verbena **23€**
Amberjack crudo, seasonal fruit, almond & verbena

Carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo,
burrata pugliese, lime e olio al basilico **27€**
Mazara del Vallo red prawn carpaccio, Apulian burrata, lime & basil oil

Ostriche, granita al mandarino e pepe di Sichuan (3
pz) **21€**
Oysters, mandarin granita & Sichuan pepper (3 pcs)

Foie gras d'anatra, composta di fichi e pane alle noci **20€**
Duck foie gras, fig compote & walnut bread

PRIMI PIATTI · FIRST COURSES

Pacchero al ragù di scorfano **27€**
Paccheri with scorpion-fish ragù

Tubetti, crema di spinaci, gambero rosso di Mazara e
bottarga **29€**
Tubetti, spinach cream, Mazara red prawn & bottarga

Tagliolini al tartufo nero, porcini trifolati **28€**
Tagliolini, black truffle & sautéed porcini

Risotto al radicchio tardivo, gorgonzola e noci **22€**
Late-harvest radicchio risotto, Gorgonzola & walnuts

Gnocchetti agli scampi **28€**
Gnocchetti with langoustines

SECONDI · MAIN COURSES

Manzo alla Rossini, foie gras scottato e tartufo nero **42€**
Beef Rossini, seared foie gras & black truffle

Filetto di rombo, crema di finocchi, bottarga e
insalatina di finocchio selvatico **35€**
Turbot fillet, fennel cream, bottarga & wild fennel salad

Astice alla catalana **45€**
Catalan-style lobster

Maialino da latte cotto a bassa temperatura, mela
caramellata e senape **34€**
Slow-cooked suckling pig, caramelised apple & mustard

Scampi alla brace su letto di verdure e salsa verde al
limone **38€**
Grilled langoustines on seasonal vegetables, lemon salsa verde

I PESCI DEL GIORNO · TO SHARE

Proposte dello chef secondo il mercato e la stagionalità, alla brace o al
forno, con verdure di stagione.

Branzino da condividere per 2 persone — 900 gr 65€
Cotto al forno o alla brace, verdure di stagione e salsa leggera
agli agrumi
Whole sea bass for two, oven or charcoal-grilled, light citrus sauce

Branzino da condividere per 4 persone — 1,8 kg 130€
Cotto al forno o alla brace, verdure di stagione e salsa leggera
agli agrumi
Whole sea bass for four, oven or charcoal-grilled, light citrus sauce

Rombo — 1 kg 85€
Cotto al forno, carne soda e raffinata, verdure di stagione e
fondo leggero
Oven-baked turbot, firm and refined, light jus

Selezione quotidiana, nel rispetto del mare e della sua stagionalità.

CONTORNI · SIDES

Verdure di stagione alla griglia *grilled vegetables* **10€**

Friggitelli *sweet green peppers* **10€**

Patate novelle *new potatoes* **10€**

Patatine fritte *french fries* **10€**

Insalata verde *green salad* **8€**

DOLCI · DESSERTS

Sfera di cioccolato fondente, cuore caldo al caramello
salato e gelato alla vaniglia **12€**
Dark chocolate sphere, warm salted-caramel heart & vanilla gelato

Millefoglie croccante, crema chantilly e frutto della
passione **11€**
Crisp millefeuille, chantilly cream & passion fruit

Cheesecake destrutturata, frutti rossi e crumble al
pistacchio **14€**
Deconstructed cheesecake, red berries & pistachio crumble

Tiramisù Giannino 1899 **16€**
The house classic

Semifreddo al cioccolato bianco, salsa ai frutti di
bosco e nocciola croccante **11€**
White chocolate semifreddo, wild berry sauce & crunchy hazelnut

Segnalateci eventuali allergie o intolleranze · coperto e IVA inclusi · please advise us of any allergies or intolerances.



GIANNINO · MILANO · 1899

I Grandi Classici di Giannino 1899

Tutti i giorni · 12:00 — 23:30 · every day

Una selezione di piatti che raccontano la nostra storia, nel rispetto della tradizione milanese e italiana. Preparazioni iconiche, eseguite con cura e materie prime d'eccellenza.

A selection of dishes that tell our story, true to the Milanese and Italian tradition — iconic preparations, executed with care and the finest ingredients.

MONDEGHILI 16€

Polpette della tradizione milanese (5 pezzi), servite con maionese allo zafferano (1-3-7-9)

Traditional Milanese meatballs (5 pieces), saffron mayonnaise

VITELLO TONNATO 25€

Magatello di vitello, salsa tonnata, capperi di Pantelleria e jus di vitello (3-4)

Veal magatello, tuna sauce, Pantelleria capers & veal jus

SPAGHETTO AL POMODORO 21€

Spaghetti, pomodoro, basilico e olio extravergine di oliva (1)

Spaghetti, tomato, basil & extra-virgin olive oil

TAGLIATELLA ALLA BOLOGNESE 22€

Pasta fresca all'uovo, ragù tradizionale (1-3-7-9)

Fresh egg pasta, traditional ragù

SPAGHETTO ALLE VONGOLE 29€

Spaghetti, vongole veraci, aglio, olio e prezzemolo (1-14)

Spaghetti with clams

Con bottarga · with bottarga 32€

RISOTTO ALLA MILANESE 29€

Riso carnaroli, fondo ristretto e pistilli di zafferano (9)

Carnaroli rice, reduced stock & saffron pistils

Con ossobuco di vitello · with veal ossobuco 48€

COSTOLETTA ALLA MILANESE 55€

Costoletta di vitello 500 gr, rucola, pomodorini e maionese (1-3-7)

Veal cutlet (500 g), rocket, cherry tomatoes & mayonnaise

Allergeni (Reg. UE 1169/2011): 1 Glutine · 3 Uova · 4 Pesce · 7 Latte · 9 Sedano · 14 Molluschi. Segnalateci eventuali allergie o intolleranze · please advise us of any allergies or intolerances.



GIANNINO DAL 1899

Via Vittor Pisani 6, Milano · +39 02 6698 6998