



GIANNINO

Milano 1899

VERSILIA

EVENTI PRIVATI

*Un'esperienza esclusiva
nel cuore della Versilia*

Giannino Milano 1899 — Versilia vi accoglie per celebrare ogni occasione speciale con l'eleganza e la raffinatezza della nostra tradizione centenaria. Dalla cena intima alla grande celebrazione, i nostri spazi e il nostro servizio di altissimo livello — attento, discreto e personalizzato — sono il palcoscenico perfetto per momenti davvero indimenticabili.



GIANNINO

Milano 1899 · Versilia

SULLA SPIAGGIA

Giannino Milan 1899 — Sulla Spiaggia

Da oltre un secolo, Giannino è sinonimo di eccellenza milanese. Oggi, quella tradizione trova casa sul mare.

Cucina autentica milanese con expertise internazionale. Menu ■ a ■ la carte, proposta chiringuito per i pomeriggi in riva, cocktail d'autore e il rito dell'aperitivo al tramonto.

Un'atmosfera lounge dove l'anima di Milano incontra l'eleganza della costa. Pensato per chi sa riconoscere la differenza.



MENU TERRA

Selezione di piatti di carne pensati per valorizzare materie prime d'eccellenza, tra gusto autentico, tecnica e semplicità ■ elegante.

€ 70

ANTIPASTO

Carpaccio di manzo, insalatina croccante e scaglie di Parmigiano Reggiano

PRIMO

Spaghettoni di pasta fresca cacio e pepe

SECONDO

Arista di maiale arrosto, patate ed erbe aromatiche

DOLCE

Dessert signature dello chef

€ 90

ANTIPASTO

Tartare di manzo all'Italiana con pane Carasau croccante al rosmarino

PRIMO

Tagliatelle al ragu tradizionale

SECONDO

Guancia di vitello brasata, pure di patate

PRE-DESSERT

Granita agli agrumi

DOLCE

Dessert signature dello chef

€ 120

ANTIPASTO

Magatello di vitello, salsa tonnata e capperi

PRIMO

Pasta ripiena di carne brasata, fondo ristretto

SECONDO PIATTO

Costine di agnello, carciofi ed erbe aromatiche

PRE-DESSERT

Sorbetto al limone, profumato al basilico

DOLCE

Dessert signature dello chef

€ 150

ANTIPASTO

Selezione di carni crude e leggermente stagionate e cotte a bassa temperatura

SECONDO ANTIPASTO

Foie gras, pan brioche e frutta di stagione

PRIMO

Risotto al formaggio stagionato e jus di vitello & fiori di zucca

SECONDO PIATTO

Controfiletto di manzo alla griglia, verdure di stagione e riduzione

PRE-DESSERT

Granita allo champagne e mela

DOLCE

Dessert signature dello chef · Piccola pasticceria



GIANNINO

Milano 1899
VERSILIA

MENU MARE

Una proposta dedicata al pesce e ai sapori del Mediterraneo, con materie prime selezionate, freschezza e lavorazioni essenziali dal gusto raffinato.

€ 70

ANTIPASTO

Carpaccio di ricciola, agrumi e finocchio croccante

PRIMO

Spaghetti alle vongole, basilico e triglia

SECONDO

Branzino al forno, patate e olive Taggiasche

DOLCE

Dessert signature dello chef

€ 90

ANTIPASTO

Tartare di tonno, avocado e salsa tonnata

PRIMO

Risotto con bisque di crostacei

SECONDO

Calamario scottato, crema di ceci e rosmarino

PRE-DESSERT

Granita agli agrumi

DOLCE

Dessert signature dello chef

€ 120

ANTIPASTO

Carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo, burrata e lime

PRIMO

Tagliolini al nero di seppia con ragu di mare

SECONDO

Branzino alla griglia, crema di finocchio e asparagi

CROSTACEI

Scampo scottato, salsa allo zafferano e mandorle

PRE-DESSERT

Sorbetto al limone, profumato al basilico

DOLCE

Dessert contemporaneo agli agrumi

€ 150

SELEZIONE CRUDA

Gambero rosso, scampo e ostrica

ANTIPASTO

Capesante scottate, cavolfiore e nocciola

PRIMO

Risotto al limone, ostrica e burro acido

SECONDO

Rombo arrosto, beurre blanc alle erbe

CROSTACEI

Astice al vapore, salsa leggera agli agrumi

PRE-DESSERT

Granita allo champagne e mela verde

DOLCE

Dessert signature dello chef · Piccola pasticceria

CONTATTI

Per informazioni ed eventi privati
contatta il nostro team:

Matias Cosentino

events@gianninoversilia.com
+39 349 178 3601

Viale Roma 105
Marina di Pietrasanta (LU)
Versilia, Toscana

