DOLCI

TIGRAMISÙ $x
Our unbeatable Classic Tiramisù with a touch of Marsala

CHOCO CLAP $x
Chocolate tart with salted caramel, coffee praliné and mascarpone whipped cream

IL NOSTRO CHEESECAKE $x
Smooth mascarpone and cream cheese

OR KEY LIME PIE $x
with XL Italian meringue

PISTACCHIO CRÈME BRÛLÉE $x
Pistachio and vanilla custard, crunchy praliné

COPPETTA DI FRAGOLE $x
Fresh strawberries, Vanilla ice cream, whipped cream

GELATI $x
Gelato e sorbetto del giorno
Homemade

TRATTORIA Giacomo ITALIANA

1011 US HIGHWAY 1
UNIT C101
JUNO BEACH FLORIDA

ANTIPASTI

FOCACCIA ALL'OREGANO $x
Freshly baked daily, extra virgin Sicilian olive oil

PROSCIUTTO & BURRATA $x
Prosciutto di San Daniele, Puglian Burrata, Pesto Genovese, Focaccia

MELONE & SAN DANIELE $x
Local Ambrosia Cantaloupe, Prosciutto di San Daniele, 10-year aged Balsamic

TATIN DI POMODORINI $x
Datterini tomato tart, parmigiano whipped cream

CALAMARI GRIGLIATI $x
Grilled Atlantic Calamari, lemon-oregano vinaigrette

LOBSTER & ZUCCHINI FRITTI $x
Fried lobster tails and zucchini, tarragon aioli

CRUDI & CARPACCIO

TUNA TONNATO $x
Bigeye Tuna fine slices, salsa tonnata, capers

CRUDO DI GAMBERI $x
Florida pink shrimp, lime, cucumber, serrano pepper

IL CARPACCIONE $x
Beef carpaccio, confit tomatoes, rocket, Parmigiano flakes

INSALATE

POMODORI & MOZZARELLA $x
Heirloom tomatoes, Mozzarella di bufala, pesto genovese, toasted pine-nuts

INSALATA DI CARCIOFI $x
Grilled and raw artichokes, Parmigiano Reggiano

TOSCANA KALE $x
Broccoli, avocado, asparagus, pistachio, lemon vinaigrette, Parmigiano

LA RUCOLINA $x
Grapes, almonds, Pecorino Romano, arugula

- *Grilled Chicken $x* - *Grilled Florida Shrimps $x* -

PIZZA ALLA ROMANA

48-H LIEVITAZIONE, FARINA ROSSA E TIPO 2 – 12»X20» IDEAL FOR SHARING

MARGHERITA $x
San Marzano DOP Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, fresh Basil, Extra Virgin Olive Oil

DIAVOLA $x
San Marzano DOP Tomato Sauce, Soppressata Calabrese, 'nduja, Stracciatella, Calabrian Chili jam, Mint

SALSICCIA E CIPOLLE $x
Mozzarella, Italian Fennel Sausage, Caramelized Cipollini Onion, Rosemary

CAPRICCIOSA $x
Mozzarella, Carciofini, Pomodorini confit, Prosciutto crudo, Taggiasche olives, mostarda leaves, parmigiano, basilico

PRIMI PIATTI

FRESH PASTA HANDMADE EVERY MORNING

GNOCCHI VERDI AL GORGONZOLA / GNOCCHI AL CACIO & PEPE $x
Creamy Gorgonzola, candied lemon

PIRAMIDI ALL'OSSOBUCO $x
Fresh stuffed pasta with veal Ossobuco, Pecorino cream, natural veal Jus

LE NOSTRE MAFALDINE AL TARTUFO $x
Rosemary butter, fresh white truffle, black pepper, crispy prosciutto

SPAGHETTI ALLE VONGOLE E NDUJA *SERVED ON A 20" PLATTER TO SHARE* $x
Little neck Clams, Calabrian nduja, Vermentino white wine

IMPORTED DRY PASTA

ORECCHIETTE PUGLIESI AL POLPO $x
Broccoli rabe, grilled octopus, spicy breadcrumbs

CONCHIGLIONI AL PESTO GENOVESE $x
Basil pesto, lemon Ricotta, pine nuts, Parmigiano Reggiano

FUSILLOTTI AL RAGÙ CALABRESE $x
Calabrian chili pork ragù, crispy Soppressata, oregano

PESCE

COBIA ALLA SICILIANA $x
Grilled local Cobia, Datterini tomatoes sauce, pine nuts, olives

BRANZINO RIVIERA $x
Seared local fillets, olive oil, fresh tomatoes, garlic, herbs

POMPANO ALLA PICCATA $x
Brown butter, capers, lemon

CARNE

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA $x
Veal Scaloppine, Prosciutto, Caciocavallo cheese, sage

POLLO AL LIMONE E PISTACCHIO $x
Golden pan-seared chicken breast with lemon, pistachio pesto crust

TAGLIATA DI MANZO $x
Grilled 10 OZ USDA Prime Hanger Steak, capers-salsa verde

BISTECCA ALLA FIORENTINA $x
Grilled 32oz Dry-Aged USDA Prime Porterhouse, Garlic & Rosemary
Sides & Sauces

SIDES

- *with Chili roasted broccolini $x* - *with Rosemary roasted potatoes $x* - *with Parmigiano Fried Polenta $x*