

Benvenuti al Giuggiolo

Specialità di carne e di pesce dalla Sicilia



Il Giuggiolo è un ristorante nato nel cuore di Paderno Dugnano, all'interno della storica Villa Magretti.

Qui, la tradizione della cucina siciliana incontra l'innovazione grazie alla creatività dei nostri chef, che reinterpretano i grandi classici in chiave moderna.

Ogni piatto è pensato per esaltare i sapori della nostra terra, preparato con ingredienti freschi e di stagione.

Benvenuti al Giuggiolo, dove ogni morso racconta una storia.



Foto della villa del noto entomologo ed esploratore Paolo Magretti, vincitore della prima edizione della gara di velocipedisti "Milano-Torino" (1876).

Non chiamateli spiedini!

La storia dei “Braciuleddi” alla messinese



Il piatto forte del Giuggiolo? Senza dubbio le nostre bracirole alla messinese, preparate con cura secondo la ricetta di famiglia tramandata da Nonna Giovanna. Le bracirole alla messinese sono avvolte da leggende e racconti affascinanti. Una delle storie più curiose le fa risalire al XVI secolo e alla corte spagnola, dove si narra che la regina Giovanna, detta “*la pazza*”, ne fosse talmente golosa da avere un’intera brigata di cuochi dedicata alla loro preparazione. Si racconta che uno di questi, divenuto suo amante, fu costretto a fuggire in Sicilia per sfuggire all’ira del figlio, l’imperatore Carlo V, diffondendo così la ricetta a Messina.



Antipasti

Appetizers



Parmigiana in coccio

€ 13,00

Parmigiana in crock pot

(Melanzane, mozzarella, parmigiano, basilico, cipolla, pomodoro, sale, olio - 7)

Sarde beccafico

€ 16,00

Sicilian stuffed sardines

(Pomodorini, sarde, crumble di pane aromatizzato - 1,4,7)

Tagliere di salumi e formaggi con marmellata

€ 23,00

Per 2 Persone

Cured Meats and Cheese Platter with Jam For 2 People

(Salumi e formaggi nostrani, marmellate e sott'aceti - 7)

Polpettina di ricotta su coulis di pomodoro e basilico

€ 16,00

Ricotta meatballs on tomato and basil coulis

(Ricotta, pane, uovo, sale, pepe, aglio, pomodoro, basilico, olio evo - 1,3,7)

Tartare di manzo alla trapanese

€ 18,00

Con crema di parmigiano, pomodoro secco e crumble di pane aromatizzato

Beef tartare with Parmesan cream, sun-dried tomatoes and bread crumble

(Manzo, crema di parmigiano, pomodori secchi, aglio, olio e.v.o., pane - 1,7)



Primi Piatti

First courses



Tonnarelli alla siciliana

€ 17,00

con sarde, pinoli e crumble di pane aromatizzato

Sicilian-style tonnarelli pasta

(Sarde, pinoli, uvetta, finocchietto, aglio, cipolla, pane aromatizzato - 1,4,7)

Maccheroncino alla norma

€ 16,00

con salsa di pomodoro, melanzane fritte e ricotta salata

Pasta with tomato, basil, eggplant, salted ricotta

(Pomodoro, basilico, melanzane, ricotta salata, sale e olio - 1,7)

Paccheri del marinaio

€ 18,00

con pesce spada, pesto di pistacchio e stick di melanzana

Paccheri pasta with swordfish, pistachio pesto and aubergine sticks

(Pesce spada, pistacchi, melanzane, aglio, sale, pepe e olio - 1,4,8)

Tortelli di scampi alla trapanese

€ 19,00

ripieni di scampi con pesto alla Trapanese

Ravioli stuffed with scampi and Trapanese pesto

(Scampi, ricotta, pomodoro, mandorle, basilico, pecorino, aglio, olio evo - 1,2,3,7,8)

Busiate del Giuggiolo

€ 16,00

con ragù di salsiccia alla siciliana e ricotta salata

Strascinati pasta with Sicilian sausage ragù and salted ricotta

(salsiccia, manzo, olio e.v.o., cipolla, carote, sedano, aglio, basilico, grana padano, ricotta salata - 1,3,7)



Secondi Piatti

Second courses



Il Fritto misto di pesce

€ 22,00

Mixed fried seafood with calamari, shrimp, zucchinis, and carrots

(Farina di frumento, calamari, gamberi, zucchine, carote - 1, 2, 14)

Maialino CBT con scarola ripassata

€ 21,00

Slow-cooked pork loin with sautéed escarole

(Lombo di maiale, scarola, olio e.v.o., aglio, olive nere, capperi e uvetta - 7)

Polpo CBT croccante su crema di ceci, paprika e polvere di pomodori

€ 25,00

Crispy slow cooked octopus on chickpea cream, paprika and tomato powder

(Polpo, patate, pomodoro, maizena, olio sale e pepe - 14)

La cotoletta di pollo alla palermitana

€ 18,00

Chicken cutlet with a side dish of your choice

(Pollo, uovo, pangrattato aromatizzato, sale, pepe e olio - 1,3,14)

Tutti i secondi sono accompagnati da contorni | *All second courses come with a side dish*



Dalla Griglia

Grilled Dishes



Bracirole della regina di manzo

Specialità messinese: involtini di manzo farciti con cuore di Caciocavallo Stagionato

Beef roulades with caciocavallo cheese, and breadcrumbs

(Manzo, caciocavallo, pane aromatizzato - 1,7)

€ 19,00

Bracirole della regina di pesce spada

Specialità messinese: involtini di pesce spada serviti su letto di insalata

Stuffed Sicilian swordfish rolls with salad

(Pesce spada, provola, uvetta, pane aromatizzato, insalata - 1,4,7)

€ 20,00

Salsiccia Messinese

Messina-Style Sausage

€ 16,00

Costata di Manzo

Ribeye steak

€ 29,00

Costate di agnello con aromi

Lamb Chops

€ 29,00

Tutti i secondi sono accompagnati da contorni | *All second courses come with a side dish*



Contorni

Sides



Insalata mista

Mixed salad

€ 5,00

Patate chips

Potato chips

€ 5,00

Patate al forno

Baked potatoes

€ 5,00

Caponata

Sicilian eggplant stew

(Melanzane, cipolle, olive verdi, sedano, pomodori, capperi, zucchero, aceto, basilico, sale, olio - 9,12)

€ 7,00



Dolci

Desserts



Cannolo Siciliano con scorzette e pistacchio € 6,00

Traditional sweets featuring vibrant citrus peel and crunchy pistachio, filled with sweet ricotta
(Farina di frumento, ricotta, uova, zucchero, burro, arancia candita, pistacchio, zucchero a velo, vaniglia - 1,3,7,8)

Pasta di mandorla e flute di passito €7,00

Almond pastry and flutes of passito wine
(Mandorle, zucchero, albume, aroma alla mandorla, passito, canditi - 3, 8)

Dolce condivisione (2 pers) € 12,00

Dark chocolate sphere with fresh fruit, Chantilly cream, biscuit crumble, and fruit topping
(Sfera di cioccolato fondente con frutta fresca, crema chantilly e crumble di biscotto - 1,3,7)

Cassatelle alla ricotta € 8,00

Ricotta cassatelle
(Farina, burro, uova, zucchero, scorza di arancia, scorza di limone, marsala, sale, ricotta, olio di semi - 1,3,7)

Tiramisù € 6,00

Italian dessert made with layers of coffee-soaked ladyfingers, mascarpone cheese, and cocoa powder
(Savoardi, mascarpone, uova, panna, caffè, zucchero, latte, cacao, vaniglia - 1,3,7)



BEVANDE

Acqua naturale microfiltrata 0,75 L € 2,00
Microfiltered still water

Acqua gasata microfiltrata 0,75 L € 2,00
Microfiltered sparkling water

Coca Cola 33cl € 3,50

Aranciata, gassosa o
Lemonsoda € 3,50
Orange soda, sparkling water, or Lemonsoda

Limonata o aranciata siciliana in
bottiglia € 3,50
Bottled Sicilian lemonade or orangeade

BIRRE

Falkenturm export hell piccola € 3,50
5,1% vol

Falkenturm export hell media € 5,00
5,1% vol

Birra dello stretto non filtrata € 5,00

Birra dello stretto puro malto € 5,00

COCKTAIL

Spritz € 7,00

Mojito € 8,00

Negroni € 8,00

Selezione di amari, grappe, gin, rum e
whisky
Selection of liqueurs, grappas, gin, rum, and whisky

CAFFETTERIA

Caffè € 2,00

Caffè decaffeinato € 2,50

Caffè corretto € 2,50

Cappuccino € 2,50

Thè € 2,50

Ginseng € 2,50

Carta dei Vini

Vini al calice

Rosso: Barbera Vecchie Vie (13,5% vol)	€ 5,00
Bianco fermo: Arneis Artistico (12,5% vol)	€ 5,00
Prosecco	€ 6,00
1 / 2 litro Barbera	€ 8,00
1 / 2 litro Arneis	€ 8,00

Le Bollicine

Millesimati - Dry - Cuvée Brut	€ 23,00
Franciacorta Villa Crespia	€ 37,00
Moscato dolce	€ 18,00
Champagne - Moët & Chandon	€ 70,00
Primo Rosé	€ 28,00



ALLERGENI

Gentili Clienti,

Il nostro personale di sala è a Vostra completa disposizione per fornirVi dettagli approfonditi riguardanti l'origine e la natura delle materie prime impiegate, nonché le tecniche di preparazione dei piatti proposti nel menu.

Al fine di garantire una corretta esperienza gastronomica, Vi preghiamo di comunicare eventuali esigenze alimentari specifiche, in particolare la necessità di evitare alimenti contenenti determinate sostanze allergeniche, prima di procedere con l'ordinazione.

Gli allergeni indicati nel libro ingredienti sono evidenziati in ogni piatto per agevolarne l'identificazione. Si precisa, tuttavia, che durante le fasi di preparazione in cucina non è possibile escludere completamente la possibilità di contaminazioni crociate accidentali.

Pertanto, i piatti proposti potrebbero contenere le seguenti sostanze allergeniche, conformemente a quanto disposto dal Regolamento UE 1169/11, Allegato II:

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e derivati
3. Uova e derivati
4. Pesce e derivati
5. Arachidi e derivati
6. Soia e derivati
7. Latte e derivati
8. Frutta a guscio
9. Sedano e derivati
10. Senape e derivati
11. Semi di sesamo e derivati
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e derivati
14. Molluschi e derivati

Alcuni ingredienti possono essere preparati con materie prime che possono essere congelate all'origine dal produttore, oppure con ingredienti freschi sottoposti a un abbattimento rapido di temperatura, conforme alle procedure previste dal Piano HACCP e in linea con il Regolamento CE 852/04, al fine di garantire la massima qualità e sicurezza.

I prodotti ittici serviti crudi o parzialmente crudi vengono sottoposti a un processo di abbattimento rapido della temperatura, come previsto dal Regolamento CE 853/04, per assicurarne la totale sicurezza alimentare.

Dear Customers,

Our staff is at your complete disposal to provide detailed information regarding the origin and nature of the ingredients used, as well as the preparation techniques of the dishes offered on the menu.

To ensure a proper dining experience, we kindly ask you to inform us of any specific dietary requirements, particularly if there is a need to avoid certain allergenic substances, prior to placing your order.

Allergens listed in the ingredient book are highlighted in bold for easy identification. However, we would like to inform you that, despite our best efforts, cross-contamination during food preparation cannot be completely ruled out. Therefore, the dishes may contain the following allergens, as outlined in Annex II of EU Regulation 1169/11:

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans and derived products
3. Eggs and derived products
4. Fish and derived products
5. Peanuts and derived products
6. Soybeans and derived products
7. Milk and derived products
8. Nuts
9. Celery and derived products
10. Mustard and derived products
11. Sesame seeds and derived products
12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupins and derived products
14. Molluscs and derived products

Dishes or ingredients marked with (*) on the menu are prepared using raw materials that may be frozen or deep-frozen by the supplier, or fresh ingredients subjected to rapid temperature reduction, in accordance with the HACCP Plan and in compliance with EC Regulation 852/04, in order to guarantee optimal quality and safety.

Fish products served raw or partially raw undergo a rapid temperature reduction process, as required by EC Regulation 853/04, to ensure complete food safety.