

Benvenuti all'Antica Griglieria

Il Giuggiolo

Specialità di carne e di pesce dalla Sicilia

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

Qui, la tradizione della cucina italiana, impreziosita da un tocco di Sicilia, 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).

Antipasti

Appetizers

Le nostre proposte dalla Sicilia



Parmigiana in coccio

€ 13,00

Parmigiana in crock pot

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

Caponata

€ 10,00

Sicilian sweet-and-sour vegetable stew

(Peperoni, zucchine, carote, melanzane, uvetta, pinoli, aceto, pomodoro, sale e olio - 12)

Le altre nostre specialità

Tagliere di Salumi e Formaggi con Marmellata

€ 23,00

Per 2 Persone

Cured Meats and Cheese Platter For 2 People

(1,3,7)

Delizia Millefoglie

€ 16,00

Millefoglie di verdure di stagione alla griglia

Layered grilled seasonal vegetables

(Melanzane, zucchine, peperoni, zucca, pomodorini, olio evo, grana padano - 3, 7)

Tartare di Manzo

€ 18,00

Battuta di manzo con stracciatella di bufala pomodori confit e pane carasau

Beef tartare with buffalo stracciatella, confit tomatoes, and carasau bread

(Manzo, stracciatella, pomodorini, aglio, olio e.v.o., limone, arancia, pane carasau - 1,7)

Tartare di Salmone

€ 18,00

Battuto di salmone con crema di avocado al lime e zeste di agrumi caramellate

Salmon tartare with lime avocado cream and caramelised citrus zest

(Salmone, avocado, olio evo, lime, zeste di agrumi caramellati - 4,8)



Primi Piatti

First courses

Le nostre proposte dalla Sicilia



Strascinati del Giuggiolo

€ 15,00

Con ragù di salsiccia alla siciliana e ricotta salata

Strascinati pasta with Sicilian sausage ragù and salted ricotta

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

Maccheroncino alla messinese

€ 15,00

Pasta with tomato, basil, eggplant, salted ricotta

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

Pasta Margherita all'aggrassato

€ 16,00

Onions, beef, peas, tomato, olive oil

(Cipolle, carne di manzo, piselli, pomodoro, sale, pepe e olio - 1)

Le altre nostre specialità

Tagliolini al tartufo

€ 18,00

Truffle cream, parmesan, butter, truffle shavings

(Burro, parmigiano, crema di tartufo e scaglie di tartufo - 1, 3, 7)

Risotto radicchio e taleggio

€ 16,00

Risotto with radicchio, taleggio, butter

(Riso, cipolla, vino, radicchio, taleggio, burro e parmigiano - 7, 12)

Spaghetti cozze, vongole e bottarga

€ 18,00

Pasta with Mussels, clams, bottarga, garlic, parsley

(Cozze, vongole, bottarga, aglio, vino, prezzemolo, sale e pepe - 1, 4, 12, 14)

Bigoli con alici e finocchietto

€ 16,00

Bigoli con alici, pomodorini, finocchietto e briciole di pane

Bigoli with anchovies, cherry tomatoes, wild fennel, and toasted breadcrumbs.

(Farina di frumento, alici, pomodorini, finocchietto, vino bianco, pane olio e.v.o. - 1,4,12)



Secondi Piatti

Second courses

Le nostre proposte dalla Sicilia



Bracirole alla Messinese

€ 18,00

Nostra specialità di involtini di manzo farciti con cuore di Caciocavallo Stagionato

Beef roulades with caciocavallo cheese, and breadcrumbs

(Manzo, pane grattugiato, aglio, caciocavallo, prezzemolo, grana padano, olio e.v.o. - 1,3,7)

Braciola di pesce spada alla Messinese

€ 20,00

Servite su letto d'insalata

Stuffed Sicilian swordfish rolls with salad

(Pesce spada, aglio, olio, pan grattato, pecorino, parmigiano, uvetta, sale e olio aromatizzato al rosmarino, insalata - 1,4,7)

Le altre nostre specialità

Il Fritto misto di pesce

€ 23,00

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

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

Maialino CBT con cipolla caramellata e friarielli

€ 21,00

Slow-cooked pork loin with caramelized onions and rapini

(Lombo di maiale, cipolla rossa, friarielli, olio e.v.o., burro, aglio, miele di acacia - 7)

Polpo croccante su crema di ceci e pomodorini confit

€ 25,00

Crispy octopus on creamed chickpeas and confit tomatoes

(Polpo, ceci, pomodorini, scorze di agrumi, olio sale e pepe - 14)

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



Dalla Griglia

From the grill

Salsiccia Messinese



Messina-Style Sausage

€ 16,00

Costata di Manzo

Ribeye steak

€ 29,00

Fiorentina

T-bone Steak

€ 7,00/Hg

Filetto di Manzo

Beef Tenderloin

€ 26,00

Branzino

Sea bass

€ 20,00

Orata

Sea breams

€ 20,00

Tutti i grigliati sono accompagnati da contorni |

I piatti dalla griglia sono esclusi dal menù degustazione
ad eccezione di orata, branzino e salsiccia

All grill courses come with a side dish

*Grilled dishes are excluded from the tasting menu
with the exception of sea bream, sea bass and sausage*



Contorni

Sides

Insalata mista
Mixed salad

€ 5,00

Patate chips
Potato chips

€ 5,00

Patate al forno
Baked potatoes

€ 5,00

Verdure grigliate
Grilled vegetables

€ 5,00



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)

Torta Caprese € 6,00

A cake originating from the island of Capri, made with dark chocolate and almonds topped with a velvety sugar glaze

(Cioccolato fondente, burro, mandorle, zucchero, uova, cacao, rum - 3, 7, 8)

Babbá al Rum con crema ed Amarena € 6,00

A traditional Neapolitan sweet known for its soft yet spongy texture, which absorbs a delicious rum syrup, served with creamy filling and topped with amarena cherries

(Farina di frumento, uova, burro, latte, lievito di birra, zucchero, rum, amarene, vaniglia - 1, 3, 7)

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)

Crostatina con crema e frutta di stagione € 6,00

Mini tart with cream and mixed berries

(Farina di frumento, burro, zucchero, uova, latte, frutta di stagione, vaniglia, zucchero a velo - 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)

Panna cotta € 6,00

Panna cotta

(Panna, zucchero, vanillina, colla di pesce - 4, 7)



Menù degustazione

Degustation Menu



Menù degustazione Sicilia

€40 a persona

Il menù dev'essere uguale per tutta la tavolata

Parmigiana in coccio

Parmigiana in crock pot

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

Caponata

Sicilian sweet-and-sour vegetable stew

(peperoni, zucchine, carote, melanzane, uvetta, pinoli, aceto, pomodoro, sale e olio - 12)

Pasta Margherita all'aggrassato

Onions, beef, peas, tomato, olive oil

(cipolle, carne di manzo, piselli, pomodoro, sale, pepe e olio)

2 spiedini di bracirole a scelta (manzo o pesce spada)

Involtini di manzo farciti con cuore di Caciocavallo stagionato o pesce spada

Beef roulades with caciocavallo cheese, and breadcrumbs or stuffed Sicilian swordfish rolls with salad

(Manzo, pane grattugiato, aglio, caciocavallo, prezzemolo, grana padano, olio e.v.o. - 1,3,7

(Pesce spada, aglio, olio, pan grattato, pecorino, parmigiano, sale e olio aromatizzato al rosmarino, insalata - 1,4,7)

Cannolo Siciliano con scorzette e pistacchio

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)

Menù degustazione a tua scelta

Antipasto, primo, secondo e dolce €45 a persona

Il menù dev'essere uguale per tutta la tavolata

I piatti dalla griglia sono esclusi dal menù degustazione ad eccezione di orata, branzino e salsiccia



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 5,1% vol € 3,50

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

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

Bianchi

Lugana	€ 31,00
Fiano del Salento	€ 25,00
Malvasia Bianca	€ 25,00
Pecorino	€ 23,00
Müller - Thurgau	€ 23,00
Vermentino	€ 23,00
Greco di Tufo	€ 23,00
Gewürztraminer	€ 28,00
Chardonnay	€ 23,00
Arneis	€ 23,00
Teroldego	€ 25,00



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 agevolare 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.