

CARTE DU SOIR

JACO vous propose une carte qui varie au fil des saisons.

Les chefs vous invitent à faire votre choix parmi l'ensemble des plats de la carte.

À partir de six personnes, nous vous invitons à limiter vos choix parmi deux ou trois variantes différentes pour faciliter le service.

En cas d'allergie ou d'intolérance, merci d'en aviser notre équipe en salle.



- ◇ **ASTICE ALLA GRIGLIA, MELANZANE E MOZZARELLA DI BUFALA DOP** 36€
Homard rôti, aubergines et mousse de mozzarella de bufflonne Dop, le tout fumé au bois d'olivier.
- ◇ **CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO, ANGURIA, CETRIOLO BARATTIERE, RAVANELLI E SALICORNIA** 36€
Carpaccio de gambas rosso, pastèque, concombre Barattiere, radis et salicorne.
- ◇ **VITELLO TONNATO IN DUE SALSE** 28€
Veau Tonnato décliné en deux préparations, thon, câpres, anchois.
- ◇ **TARTARE DI MANZO, PATATE AL TARTUFO, SEDANO, TERRA DI OLIVE, CIPOLLA DI ACQUAVIVA DELLE FONTI, POLVERE DI CAPPERO E CROCCANTE DI RISO VENERE** 32€
Contre-filet de bœuf en tartare, mousse de pommes de terre à la truffe, tapenade d'olives noires, oignon doux de "Acquaviva delle fonti", poudre de câpres et croustillant de riz venere.
- ◇ **MELANZANE ALLA PUGLIESE** 25€
*Texture d'aubergines "comme dans les Pouilles"
(avec crumble de pain, Pecorino, poudre de tomate, basilic)*

- ◇ **MEZZA MANICA ALLA PIZZAIOLA DI TRIGLIE** 30€
Mezza manica aux rougets, câpres, tomates cerises confites et origan.
- ◇ **CAPPELLETTO AL NERO DI SEPPIA FARCITO CON MORTADELLA E PISTACCHI,
DASHI DI PESCE, STRACCHINO E PISELLI** 34€
*Cappelletto à l'encre de seiche farcies à la mortadelle et pistaches,
bouillon de dashi de poisson, stracchino et petits pois.*
- ◇ **RISOTTO VIALONE NANO, MIDOLLO, ROSMARINO E TARTUFO NERO** 29€
Risotto "Vialone nano", mousse de parmesan et moelle de veau, romarin et truffe d'été.
- ◇ **FUSILLONI ALLA RUCOLA PUGLIESE PICCANTE, CIPOLLA, ZENZERO,
PINOLI E FONDUTA DI CACIOCAVALLO PODOLICO** 29€
Fusilloni à la roquette des Pouilles, oignons, gingembre, pignons de pin et fondue de Caciocavallo podolico.

-
- ◇ **ROMBO, NOCCIOLE , ZUCCHINE E MISTICANZA AL POMPELMO**46€
Turbot, noisettes du Piémont, courgettes et misticanza au pamplemousse.
- ◇ **GRIGLIATA DI PESCE CBT IN ZUPPETTA DI ACQUA DI POMODORO AL LIMONE**48€
Poisson du jour en cuisson basse température, au jus d'eau de tomate et citron.
- ◇ **PORCHETTA DI MAIALINO DA LATTE FARCITA CON FICHI, OLIVE TAGGIASCHE**42€
Porchetta de cochon de lait farcie aux figues et olives.
- ◇ **COTOLETTA DI CONTROFILETTO DI MANZO CBT CON PATATE RATTE ALLA VANIGLIA,
SPINACI E SALSA AL LIMONE CANDITO**44€
*Contre-filet de bœuf "Milanaise" en cuisson basse température avec pommes de terre à la vanille,
épinards et jus corsé aux citrons confits.*

CARTE DU SOIR

MENUS

DÉCOUVERTE 3 services

Antipasto + primo piatto + secondo piatto 85€

DÉGUSTATION 5 services

2 Antipasti + 2 primi piatti + secondo piatto 110€

Accord vins + 45€

*Nos menus sont proposés sur base d'une sélection des chefs mais peuvent être adaptés en cas de demande particulière.
Ils sont servis pour l'ensemble de la table.*

CARTE SOIR

DOLCI

◇ TIRAMISÙ	14€
◇ MOUSSE DI RICOTTA STREGATA E SORBETTO ALLA PESCA <i>Mousse de ricotta et sorbet à la pêche.</i>	14€
◇ PISTACCHIO E GIANDUIA <i>Pistaches et praliné de Gianduja.</i>	14€
◇ BAVARESE AI FRUTTI DI BOSCO, CIOCCOLATO E MENTA <i>Bavarois aux fruits des bois, chocolat et menthe.</i>	14€
◇ SORBETTO DEL GIORNO	14€
◇ CAFFÈ / TÈ GOURMANDE	11€
◇ SELEZIONE DI FORMAGGI	16€