

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 sept personnes, nous vous remercions de vous adresser au responsable de salle afin de faciliter le service et le suivi en cuisine.

Chefs en cuisine : Francesco de Vita & Dario Trimigno



BUSINESS LUNCH

Chaque midi, nos chefs élaborent un business lunch en deux services.

Celui-ci est composé de : l'entrée du jour + la pâte du jour

36 €

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



ANTIPASTI

- * **CAPASANTA IN Crosta di Caciocavallo, Zucca, Tartufo** 36€
Saint-Jacques en croûte de caciocavallo, potiron et truffe.
- * **POLPO FRITTO NELLA POLENTA, CAVOLFIORÉ, PORCINI E NOCCIOLE** 34€
Poulpe frit dans la polenta, chou-fleur, cèpes et noisettes.
- * **VITELLO TONNATO IN DUE SALSE** 26€
Veau Tonnato décliné en deux préparations, thon, câpres, anchois.
- * **UOVO 63 GRADI, FONDATA DI PARMIGIANO 36 MESI, PANCOTTO E TARTUFO** 26€
Œuf 63 degrés, fondue de parmesan 36 mois, pain cuit et truffe.
- * **MELANZANE ALLA PUGLIESE** 23€
Texture d'aubergine "comme dans les Pouilles" (avec crumble de pain, Pecorino, poudre de tomate, basilic)



PRIMI PIATTI

- * **LINGUINE ALL'ASTICE, MELANZANE E SPUMA DI MOZZARELLA DI BUFALA** 32 €
Linguine au homard, aubergine et mozzarella de bufflonne
- * **TUBETTINI, BACCALÀ, SPUMA DI CECI, ZUCCA E POLVERE DI NERO DI SEPPIA** 29 €
Tubettini à la morue, pois chiches, potiron et de la poudre d'encre de seiche
- * **RISOTTO AGLI SPINACI, POMODORINI GIALLI E ROSSI, ANGUILLA AFFUMICATA, ACETO BALSAMICO 25 ANNI** 27 €
Risotto aux épinards, tomates cerises jaunes et rouges, anguille fumée, vinaigre balsamique 25 ans
- * **TORTELLI FARCITI AL RAGÙ DI CINGHIALE BURRO E SALVIA E JUS DI PORRO** 34 €
Tortelli farcis au ragoût de sanglier beurre et sauge et jus de poireau
- * **GNOCCHI DI CASTAGNE, PORCINI, TALEGGIO E TARTUFO** 32 €
Gnocchi de châtaignes, cèpes, taleggio et truffes



SECONDI PIATTI

- * **ZUPPA DI PESCE** 46 €
Soupe de poisson
- * **RICCIOLA AL LEMONGRASS, CARCIOFI LAMPONI E OLIO DI SESAMO AL CAVOLO NERO** 45 €
Sépiole, citronnelle, artichauts et framboises et huile de sésame au chou noir
- * **CERVO, COMPOSTA DI MELE AL ROSMARINO, TOPINAMBOUR, BARBABIETOLA** 46 €
Chevreuil, compote de pommes au romarin, topinambours et betteraves
- * **COTOLETTA DI CONTROFILETTO DI MANZO, PATATE RATTE ALLA VANIGLIA, CAROTE AL CURRY, SEDANO RAPA** 44 €
Contre-filet de bœuf "Milanaise", pommes de terre à la vanille, carottes au curry, céleri-rave



CONTORNI

- * **ASSORTIMENTO DI VERDURE** 7€
Assortiment de légumes
- * **BROCCOLI** 7€
Brocoli
- * **FUNGHI CARDONCELLI** 9€
Champignons Cardoncelli
- * **PURÈ DI PATATE AL TARTUFO** 9€
Purée de pommes de terre à la truffe



DOLCI

- * **SOUFFLÈ AL PISTACCHIO E SORBETTO AL BITTER** 13€
Soufflé à la pistache et glace au Bitter
- * **BANANA, CIOCCOLATO E POPCORN** 13€
Banane, chocolat et pop-corn.
- * **KAKI, VINCOTTO, MASCARPONE E MOSTACCIOLO** 13€
Kaki, vincotto, mascarpone et mostacciolo.
- * **TIRAMISÙ** 13€
- * **CAFFÈ GOURMET** 11€
- * **SELEZIONE DI FORMAGGI** 16€
Sélection de fromages.



MENU DEGUSTAZIONE

80 €

Accord vins 35 €

- * **UOVO 63 GRADI, FONDUTA DI PARMIGIANO 36 MESI, PANCOTTO E TARTUFO**
Œuf 63 degrés, fondue de parmesan 36 mois, pain cuit et truffe.
- * **LINGUINE ALL'ASTICE, MELANZANE E SPUMA DI MOZZARELLA DI BUFALA**
Linguine au homard, aubergine et mozzarella de bufflonne.
- * **COTOLETTA DI CONTROFILETTO DI MANZO, PATATE RATTE ALLA VANIGLIA, CAROTE AL CURRY, SEDANO RAPA**
Contre-filet de bœuf "Milanaise", pommes de terre à la vanille, carottes au curry, céleri-rave.

Végétarien : une alternative végétarienne peut être proposée par les chefs. Merci d'en aviser notre équipe en salle.



Accord vins 45 €

* **VITELLO TONNATO IN DUE SALSE**

Veau tonnato décliné en deux préparations, thon, câpres et anchois.

* **MELANZANA ALLA PUGLIESE**

Texture d'aubergine "comme dans les pouilles" (avec crumble de pain, pecorino, poudre de tomate et basilic).

* **GNOCCHI DI CASTAGNE, PORCINI, TALEGGIO E TARTUFO**

Gnocchi de châtaignes, cèpes, taleggio et truffes.

* **RICCIOLA AL LEMONGRASS, CARCIOFI LAMPONI E OLIO DI SESAMO AL CAVOLO NERO**

Séριοle, citronnelle, artichauts et framboises et huile de sésame au chou noir.

*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.*



BAMBINI

- * PASTA POMODORO E BASILICO 13€
- * PASTA BOLOGNESE 13€
- * RISOTTO PARMIGIANO 13€

