

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, du mardi au vendredi, nos chefs élaborent un business lunch en deux services.

Celui-ci est composé de : l'entrée du jour + le plat du jour 36 €

Ces suggestions peuvent également être choisies séparément.

L'entrée du jour 19 €

Le plat du jour 21 €

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



ANTIPASTI

- * **BURRATA BIO CON VERDURE DI STAGIONE E POMODORINI** 23€
Burrata bio, légumes de saison et tomates cerises.
- * **MILLEFLOGIE DI CARCIOFI, CREMA DI TALEGGIO E CRUMBLE DI MANDORLE E ACCIUGHE** 22€
Millefeuille d'artichauts, crème de taleggio et crumble d'amandes et d'anchois.
- * **VITELLO TONNATO IN DUE SALSE** 25€
Veau Tonnato décliné en deux préparations, thon, câpres, anchois.
- * **UOVO 63 GRADI, FONDUTA DI PARMIGIANO 36 MESI, PANCOTTO E TARTUFO** 27€
Œuf 63 degrés, fondue de parmesan 36 mois, pain cuit et truffe.
- * **TARTARE DI RICCIOLA, FINOCCHI, ZUCCHINE, BERGAMOTTO, FICHI CAMELLATI E INSALATA DI SALICORNIA** 31€
Tartare de sériole, fenouil, courgettes, bergamote, figues caramélisées et salade de salicorne.



PRIMI PIATTI

- * **LINGUINE ALL'ASTICE, MELANZANE E SPUMA DI MOZZARELLA DI BUFALA** 42 €
Linguine au homard, aubergine et mozzarella de bufflonne.
- * **RISOTTO AGLI ASPARAGI** 27 €
Risotto aux asperges.
- * **MEZZAMANICA FARCITA COME A BOLOGNA, CARCIOFI, FONDATA DI SCAMORZA BIANCA E JUS DI FARAONA** 29 €
Mezzamanica farcies «à la façon de Bologna», artichauts, fondue de scamorza blanche et jus de pintade.
- * **TAGLIATELLE ALLA CODA DI ROSPO, BOTTARGA E LIMONE** 31 €
Tagliatelle à la lotte, poutargue et citron.
- * **TUBETTINI FAVE E PISELLI** 23 €
Tubettini, fèves des marais et petits pois.



SECONDI PIATTI

- * **GAMBERO, RAPA BIANCA, SPINACI, BARBABIETOLA E AGRUMI** 46 €
Gambas, navets, épinards, betteraves et agrumes.
- * **SUPREMA DI POLLO, SPUGNOLE E PUNTARELLE** 36 €
Suprême de poulet, morilles et puntarelle.
- * **COTOLETTA DI CONTROFILETTO DI MANZO, PATATE RATTE ALLA VANIGLIA,
CAROTE, OLIVE E SALSA AL LIMONE CANDITO** 43 €
*Contre-filet de bœuf "Milanaise", pommes de terre ratte à la vanille, carottes, olives et
sauce au citron confit.*
- * **BRANZINO, BRUNOISE DI PORRO E ZUCCHINE, VERDURE DI STAGIONE E SALSA ALLO
ZAFFERANO** 41 €
Bar de ligne, brunoise de poireaux et courgettes, légumes de saison et sauce au safran.



CONTORNI

- * **ASSORTIMENTO DI VERDURE** 9€
Assortiment de légumes.
- * **INSALATA DI RUCOLA, POMODORINI, PARMIGIANO E PINOLI** 8€
Salade de roquette, tomates cerises, parmesan et pignons de pin.
- * **FUNGHI CARDONCELLI** 10€
Champignons Cardoncelli.



DOLCI

- * **SOUFFLÈ ALLE FRAGOLE E GELATO ALLA VANIGLIA** 15€
Soufflé aux fraises et glace à la vanille.
- * **MELA VERDE, YUZU E MATCHA** 14€
Pomme verte, yuzu et matcha
- * **TIRAMISÙ** 14€
- * **CAFFÈ GOURMAND** 14€
- * **SELEZIONE DI SORBETTI** 13€
Sélection de sorbets
- * **SELEZIONE DI FORMAGGI** 17€
Sélection de fromages.



MENU DEGUSTAZIONE

85 €

Accord vins 35 €

- * **MILLEFLOGIE DI CARCIOFI, CREMA DI TALEGGIO E CRUMBLE DI MANDORLE E ACCIUGHE**
Millefeuille d'artichauts, crème de taleggio et crumble d'amandes et d'anchois.
- * **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, OLIVE E SALSA AL LIMONE CANDITO.**
Contre-filet de bœuf "Milanaise", pommes de terre ratte à la vanille, carottes, olives et sauce au citron confit.

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



Accord vins 45 €

- * **TARTARE DI RICCIOLA, FINOCCHI, ZUCCHINE, BERGAMOTTO, FICHI CAMELLATI E INSALATA DI SALICORNIA**
Tartare de sériole, fenouil, courgettes, bergamote, figues caramélisées et salade de salicorne.
- * **UOVO 63 GRADI, FONDUTA DI PARMIGIANO 36 MESI, PANCOTTO E TARTUFO**
Œuf 63 degrés, fondue de parmesan 36 mois, pain cuit et truffe.
- * **MEZZAMANICA FARCITA COME A BOLOGNA, CARCIOFI, FONDUTA DI SCAMORZA BIANCA E JUS DI FARAONA**
Mezzamanica farcies «à la façon de Bologna», artichauts, fondue de scamorza blanche et jus de pintade.
- * **BRANZINO, BRUNOISE DI PORRO E ZUCCHINE, VERDURE DI STAGIONE E SALSA ALLO ZAFFERANO**
Bar de ligne, brunoise de poireaux et courgettes, légumes de saison et sauce au safran.



BAMBINI

* PASTA AL POMODORO E BASILICO	13€
* PASTA ALLA BOLOGNESE	13€
* RISOTTO PARMIGIANO	15€
* COTOLETTA DI VITELLO E PURÈ DI PATATE	21€

