

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.
- * **CATALANA DI POLPO CON POMODORINI, CIPOLLA DI TROPEA, PORRO, ARANCIA E BASILICO** 31€
Catalana de poulpe aux tomates cerises, oignon de Tropea, poireau, orange et basilic.
- * **VITELLO TONNATO IN DUE SALSE** 25€
Veau Tonnato décliné en deux préparations, thon, câpres, anchois.
- * **CAPONATA DI VERDURE, SPUMA DI PEPERONE E CAPRINO** 22€
Caponata de légumes, spuma de poivron et chèvre.
- * **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 AI CARCIOFI, LIQUIRIZIA, SCAMPI E LIMONE BRUCIATO** 33 €
Risotto aux artichauts, réglisse, langoustine et citron brûlé.
- * **MEZZE MANICHE FARCITA COME A BOLOGNA, CARCIOFI, FONDATA DI SCAMORZA BIANCA E JUS DI FARAONA** 29 €
Mezze maniche farcies «à la façon de Bologna», artichauts, fondue de scamorza blanche et jus de pintade.
- * **TAGLIATELLE ALLA CODA DI ROSPO, BOTTARGA E LIMONE** 32 €
Tagliatelle à la lotte, poutargue et citron.
- * **FUSILLONI AL PESTO DI FAGIOLINI E BASILICO, NOCCIOLE IGP DEL PIEMONTE** 23 €
Fusilloni au pesto de haricots verts et au basilic, noisettes IGP du Piemont.



SECONDI PIATTI

- * **GAMBERO, FAVE, BARBABIETOLA, SPINACI, RAVANELLI E SALSA AGLI AGRUMI** 46 €
Gambas, fèves, betteraves, épinards, radis et sauce aux agrumes.
- * **TARTARE DI MANZO, CIPOLLA D' ACQUAVIVA, SEDANO E OLIVE TAGGIASCHE, SPUMA DI PATATE AL TARTUFO** 38 €
Tartare de boeuf, oignon d'Acquaviva, céleri et olives taggiasche, spuma de pommes de terre à la truffe.
- * **AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHIO, ASPARAGI, FUNGHI CARDONCELLI E PATATE** 48 €
Agneau en croûte de pistache, asperges, champignons cardoncelli et pommes de terre.
- * **BRANZINO, AVOCADO, POMODORINI, OLIVE E POLENTA** 42 €
Bar de ligne, avocat, tomates cerises, olives et polenta.



CONTORNI

- * **ASSORTIMENTO DI VERDURE** 8€
Assortiment de légumes.
- * **INSALATA DI RUCOLA, POMODORINI, PARMIGIANO E PINOLI** 8€
Salade de roquette, tomates cerises, parmesan et pignons de pin.
- * **PATATE AL FORNO** 7€
Pommes de terre au four.



DOLCI

- * **SOUFFLÈ AL MANGO E GELATO AL COCCO** 15€
Soufflé à la mangue et glace à la noix de coco.
- * **PESCA, CREMA ALLA VANIGLIA, GELÈ DI ZENZERO E CRUMBLE AL LIMONE** 14€
Pêche, crème à la vanille, gelée au gingembre et crumble citron.
- * **TIRAMISÙ** 14€
- * **CAFFÈ GOURMAND** 15€
- * **SELEZIONE DI SORBETTI** 13€
Sélection de sorbets
- * **SELEZIONE DI FORMAGGI** 17€
Sélection de fromages



Accord vins 39€

* **TARTARE DI RICCIOLA, FINOCCHI, ZUCCHINE, BERGAMOTTO, FICHI CAMELLATI
E INSALATA DI SALICORNIA**

Tartare de sériole, fenouil, courgettes, bergamote, figues caramélisées et salade de salicorne.

* **MEZZE MANICHE FARCITA COME A BOLOGNA, CARCIOFI, FONDATA DI SCAMORZA BIANCA
E JUS DI FARAONA**

Mezze maniche farcies «à la façon de Bologna», artichauts, fondue de scamorza blanche et jus de pintade.

* **GAMBERO, FAVE, BARBABIETOLA, SPINACI, RAVANELLI E SALSA AGLI AGRUMI**

Gambas, fèves, betteraves, épinards, radis et sauce aux agrumes.



Accord vins 49 €

- * **VITELLO TONNATO IN DUE SALSE**
Veau Tonnato décliné en deux préparations, thon, câpres, anchois.
- * **CATALANA DI POLPO CON POMODORINI, CIPOLLA DI TROPEA, PORRO, ARANCIA E BASILOCO**
Catalana de poupe aux tomates cerises, oignon de Tropea, poireau, orange et basilic.
- * **LINGUINE ALL'ASTICE, MELANZANE E SPUMA DI MOZZARELLA DI BUFALA**
Linguine au homard, aubergine et mozzarella de bufflonne.
- * **AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHIO, ASPARAGI, FUNGHI CARDONCELLI E PATATE**
Agneau en croûte de pistache, asperges, champignons cardoncelli et pommes de terre.

*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 AL POMODORO E BASILICO	13€
* PASTA ALLA BOLOGNESE	14€
* RISOTTO PARMIGIANO	14€
* COTOLETTA DI TACCHINO E PATATE AL FORNO	15€

