

JACO - LES HORAIRES

Le resto (la cuisine)
Lunch : 12.00 - 14.30
Dîner : 19.00 - 21.30
Bar : 19.00 - 00.00

Jour de fermeture
Dimanche et lundi

JACO ALIMENTARE

Du mardi au samedi 10.00 - 19.00

Dimanche 10.00 - 18.30

Jour de fermeture Lundi

*Végétarien : une alternative végétarienne peut être proposée par les chefs.
En cas d'allergie ou d'intolérance, merci d'en aviser notre équipe en salle.*

JACO met la cuisine italienne traditionnelle à l'honneur
*et vous propose dans cette nouvelle carte de redécouvrir de grands classiques
tout en faisant la part belle aux incontournables de la maison...*

*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.*

LUNCH DU JOUR

Chaque midi, du mardi au samedi, nos chefs élaborent un lunch en deux services.

Celui-ci est composé de : l'entrée du jour + le plat du jour 29 €

Ces suggestions peuvent également être choisies séparément.

L'entrée du jour 15 €
Le plat du jour 17 €

DA DIVIDERE (2 PERS.)

- * **STRACCIATELLA E OLIO EVO** 13 €
Stracciatella et huile d'olive.
- * **CARCIOFI GRATINATI AL PARMIGIANO** 14 €
Artichauts gratinés au parmesan.
- * **PIATTO DI PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE GRAN RISERVA** 15 €
Assiette de jambon cru San Daniele.
- * **OLIVE ASCOLANE** 9 €
Olives à la façon de Ascoli.
- * **ARANCINO** 7 €
Arancino (croquettes de riz farcies).

Chefs en cuisine : Francesco de Vita & Dario Trimigno

ANTIPASTI

* VITELLO TONNATO <i>Veau tonnato.</i>	23 €
* TARTARE DI RICCIOLA, ZUCCHINE, FINOCCHI, BERGAMOTTO, FICHI E SALICORNIA <i>Tartare de sériole, courgettes, fenouil, bergamote, figues et salicorne.</i>	27 €
* BURRATA, POMODORINI E PESTO DI RUCOLA <i>Burrata, tomates cerises et pesto de roquette.</i>	19 €
* PARMIGIANA DI MELANZANE <i>Parmigiana aux aubergines.</i>	15 €
* UOVO 63 GRADI, CARCIOFI E FONDUTA DI PARMIGIANO <i>Œuf 63 degrés, artichauts et fondue au parmesan.</i>	18 €
* CAPESANTE, ZUCCA E PECORINO <i>Coquilles Saint-Jacques, potiron, champignons et pecorino.</i>	29 €

CONTORNI

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

PRIMI PIATTI

* ORECCHIETTE AL POMODORO <i>Orecchiette à la tomate.</i>	15 €
* LINGUINE ALL'ASTICE E BUFALA <i>Linguine au homard et mozzarella de bufala.</i>	39 €
* MEZZAMANICA FARCITA COME A BOLOGNA, CARCIOFI, FONDUTA DI SCAMORZA E JUS DI FARAONA <i>Mezzamanica farcie à la façon de Bologne, artichauts, fondue de scamorza, jus de pintade.</i>	28 €
* TAGLIATELLE BRANZINO, BOTTARGA E LIMONE <i>Tagliatelle au bar, poutargue et citron.</i>	26 €
* SPAGHETTI CACIO E PEPE <i>Spaghetti cacio e pepe.</i>	16 €
* RISOTTO AL PARMIGIANO, MIDOLLO E ROSMARINO <i>Risotto au parmesan, moelle et romarin.</i>	24 €

SECONDI PIATTI

* TARTARE DI MANZO, RUCOLA, GRANA E OLIO D'OLIVA <i>Tartare de boeuf, roquette, grana padano et huile d'olive.</i>	32 €
* BRANZINO GRIGLIATO, VERDURE DI STAGIONE AL VAPORE <i>Bar grillé, légumes de saison cuits à la vapeur.</i>	36 €
* SALTIMBOCCA ALLA ROMANA E PATATE AL FORNO <i>Saltimbocca de veau alla romana et pommes de terre au four.</i>	35 €
* GAMBERO, FAVE, BARBABIETOLA, SPINACI, RAVANELLI E SALSA AGLI AGRUMI <i>Crevettes, fèves, betteraves, épinards, radis et sauce aux agrumes.</i>	39 €

BAMBINI

* CANNELLONI RICOTTA E SPINACI <i>Cannelloni ricotta et épinards.</i>	13 €
* ORECCHIETTE AL POMODORO <i>Orecchiette à la tomate.</i>	13 €
* ORECCHIETTE ALLA BOLOGNESE <i>Orecchiette bolognaise.</i>	13 €
* TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO COTTO <i>Tortellini crème et jambon cuit.</i>	15 €
* COTOLETTA DI TACCHINO E PATATE AL FORNO <i>Escalope de dinde et pommes de terre au four.</i>	16 €

DOLCI

* TIRAMISÙ <i>Tiramisu.</i>	12 €
* SORBETTO <i>Sorbet.</i>	12 €
* SOUFFLE ALLA NOCCIOLA E GELATO ALLA CAROTA <i>Soufflé aux noisettes et glace à la carotte.</i>	15 €
* CAFFÈ GOURMAND <i>Café gourmand.</i>	15 €
* SELEZIONE DI FORMAGGI <i>Sélection de fromages.</i>	17 €