



JACO met la cuisine italienne traditionnelle à l'honneur
et vous propose dans cette 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 €

Chefs en cuisine : Francesco de Vita & Dario Trimigno



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.
- * **CARPACCIO DI BRESAOLA, ZUCCHINE, PARMIGIANO E LIMONE** 15 €
Bresaola, courgettes, parmesan et citron.

ANTIPASTI

- * **VITELLO TONNATO** 23 €
Vitello tonnato.
- * **TARTARE DI RICCIOLA, ZUCCHINE, FINOCCHI, BERGAMOTTO, FICHI E SALICORNIA** 27 €
Tartare de sériole, courgettes, fenouil, bergamote, figues et salicorne.
- * **BURRATA, POMODORINI E PESTO DI RUCOLA** 19 €
Burrata, tomates cerises et pesto de roquette.
- * **PARMIGIANA DI MELANZANE** 16 €
Parmigiana aux aubergines.
- * **UOVO 63 GRADI, CARCIOFI E FONDUTA DI PARMIGIANO** 18 €
Œuf 63 degrés, artichauts et fondue au parmesan.
- * **CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO, VALERIANA, CETRIOLO E PESCA** 29 €
Carpaccio de gambas rouge de Mazara del Vallo, valériane, concombre et pêche.

PRIMI PIATTI

- * **ORECCHIETTE AL POMODORO** 15 €
Orecchiette à la tomate.
- * **LINGUINE ALL'ASTICE E BUFALA** 39 €
Linguine au homard et mozzarella de bufala.
- * **MEZZAMANICA FARCITA COME A BOLOGNA, CARCIOFI, FONDUTA DI SCAMORZA E JUS DI FARAONA** 28 €
Mezzamanica farcie à la façon de Bologne, artichauts, fondue de scamorza, jus de pintade.
- * **TAGLIATELLE BRANZINO, BOTTARGA E LIMONE** 26 €
Tagliatelle au bar, poutargue et citron.
- * **SPAGHETTI CACIO E PEPE** 18 €
Spaghetti cacio e pepe.
- * **RISOTTO AGLI ASPARAGI, AGLIO NERO, ZUCCHINE GIALLE, ASIAGO** 25 €
Risotto aux asperges, ail noir, courgettes jaunes et asiago.



SECONDI PIATTI

- * **TAGLIATA DI MANZO, SPINACI E VERDURE AL VAPORE, SALSAL AL GORGONZOLA** 39 €
Tagliata de bœuf, épinards et légumes à la vapeur, sauce au gorgonzola.

- * **BRANZINO IN CROSTA VERDE DI FRUTTA SECCA, VERDURE AL VAPORE** 38 €
Filet de bar en croûte verte de fruits à coque, légumes à la vapeur.

- * **SCALOPPINA LIMONE E FUNGHI CARDONCELLI CON PURÈ DI PATATE** 32 €
Escalope de dinde, citron, champignons et purée de pommes de terre.

- * **POLPO GRIGLIATO, FAVE, PISELLI E PECORINO** 38 €
Poulpe grillé, fèves, petits pois et pecorino.

CONTORNI

- * **ASSORTIMENTO DI VERDURE** 8 €
Assortiment de légumes.

- * **PATATE AL FORNO** 7 €
Pommes de terre au four.

- * **INSALATA DI RUCOLA, PINOLI, POMODORINI, PARMIGIANO E BALSAMICO** 9 €
Roquette, pignons de pin, tomates cerises, parmesan 36 mois et balsamique.

DOLCI

- * **TIRAMISÙ** 12 €
Tiramisu.

- * **SORBETTO** 12 €
Sorbet.

- * **AFFOGATO** 8 €
Affogato.

- * **TORTINO DEL GIORNO** 15 €
Moelleux du jour.

- * **CAFFÈ GOURMAND** 16 €
Café gourmand.

- * **SELEZIONE DI FORMAGGI** 17 €
Sélection de fromages.

BAMBINI

- * **ORECCHIETTE AL POMODORO** 13 €
Orecchiette à la tomate.

- * **ORECCHIETTE ALLA BOLOGNESE** 13 €
Orecchiette bolognaise.

- * **TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO COTTO** 15 €
Tortellini crème et jambon cuit.

- * **COTOLETTA DI TACCHINO E PATATE AL FORNO** 16 €
Escalope de dinde et pommes de terre au four.



JACO - LES HORAIRES

Le restaurant (la cuisine)

Lunch : 12.00 - 14.30

Dîner : 19.00 - 21.30

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.