



**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.*