



DOLCI

* TIRAMISÙ CRUMBLE AL CARBONE VEGETALE	12 €
Tiramisu Crumble charbon végétal	
* TORTINO DEL GIORNO	16 €
Moelleux de jour	
* SORBETTI *	12 €
Duo de sorbets	
* CAFFÉ AFFOGATO *	8 €
Glace vanille - espresso	
* SGROPPINO *	9 €
Sorbet citron - Prosecco	
* CAFFÉ GOURMAND	16 €
Café gourmand	
* SELEZIONE DI FORMAGGI	19 €
Sélection de fromages italiens	



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 31 €

Ces suggestions peuvent également être choisies séparément

L'entrée du jour	15 €
Le plat du jour	19 €

Chefs en cuisine: Francesco de Vita & Dario Trimigno



ANTIPASTI

* STRACCIATELLA E OLIO PUGLIESE EVO	13 €
Stracciatella et huile d’olive des Pouilles	
* CARCIOFI GRATINATI AL PARMIGIANO DI MONTAGNA 36MOIS	16 €
Artichauts gratinés au Parmesan de montagne 36 mois	
* CULATELLO DI ZIBELLO DOP	17 €
* BURRATA, POMODORINI E PESTO DI RUCOLA E BASILICO	21 €
Burrata, tomates cerises, pesto de roquette et basilic	
* PARMIGIANA DI MELANZANE E BASILICO	19 €
Parmigiana d’aubergines et basilic	
* INSALATA DI CALAMARI SCOTTATI, POMODORINI, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IGP, CETRIOLO E MAIS	26 €
Salade de calamars grillés, tomates cerises, oignons rouges de Tropea IGP, concombres et maïs	
* TARTARE DI RICCIOLA, ZUCCHINE, FINOCCHI, BERGAMOTTO, FICHI E SALICORNIA	27 €
Tartare de Sériole, courgettes, fenouil, bergamote, figues et salicorne	
* UOVO 63 GRADI, TARTUFO, CARCIOFI E FONDUTA DI GRANA PADANO	19/28 €
Oeuf 63 degrés, truffe, artichauts et fondue de Grana Padano	

PRIMI PIATTI

* SPAGHETTI MANCINI CACIO E PEPE	22 €
Spaghetti Mancini Pecorino Romano et poivre	
* TAGLIATELLE GIACOSA BRANZINO, BOTTARGA DI MUGGINE E LIMONE *	29 €
Tagliatelle Giacosa au bar, poutargue de Mulet et citron	
* LINGUINE MANCINI ALL'ASTICE E MOZZARELLA DI BUFALA DOP *	44 €
Linguine Mancini au homard et Mozzarella di Bufala DOP	
* RIGATONE MANCINI AL RAGU DI CARNE MISTA, NDUJA E CACIOCAVALLO PODOLICO DEL GARGANO *	29 €
Rigatone Mancini au ragoût de viande, nduja et caciocavallo podolico du Gargano	
* MEZZAMANICA MANCINI FARCITA COME E BOLOGNA, CARCIOFI, SCAMORZA AFFUMICATA E JUS DI FARAONA	32 €
Mazzemanica Mancini farcie à la façon de Bologne, artichauts, scamorza fumée et jus de pintade	
* RISOTTO AI FUNGHI PORCINI, TALEGGIO E CRUMBLE DI MANDORLE *	28 €
Risotto aux cèpes, taleggio et crumble aux amandes	

PLATS ENFANTS DISPONIBLES SUR DEMANDE



SECONDI PIATTI

* TAGLIATA DI CUBE ROLL IRLANDESE, SPINACI, INSALATA DI VERDURE E SALSA AI FUNGHI PORCINI	45 €
Tagliata de Cube Roll Irlandais, épinards, mesclun de légumes, sauce aux cèpes	
* COSTATA DI VITELLO, TOPINAMBUR, BIETOLA E SALSA AL LIMONE CONFIT	43 €
Côte de veau, topinambours, bettes et sauce au citron confit	
* BRANZINO IN CROSTA VERDE DI FRUTTA SECCA, ZUCCA, OLIVE E CASTAGNE	38 €
Filet de Bar en croûte verte aux fruits secs, potiron, olives et châtaignes	
* POLPO, POLENTA, CIME DI RAPA E PECORINO ROMANO	40 €
Poulpe, polenta, fleurs de brocoli sauvage et Pecorino Romano DOP	

CONTORNI

* ASSORTIMENTO DI VERDURE	10 €
Assortiment de légumes	
* PATATE AL FORNO	7 €
Pommes de terre au four	
* INSALATA DI RUCOLA, PINOLI, POMODORINI, PARMIGIANO 36 MESI E ACETO BALSAMICO BIO	12 €
Roquette, pignons de pin, tomates cerises, Parmesan 36 mois et balsamique bio	

* Nos chefs peuvent vous proposez des alternatives sans gluten.

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes, merci de nous avertir en cas d'allergie.