

**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...

Le chef vous invite à faire votre choix parmi l'ensemble des plats de la carte.  
A 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

---

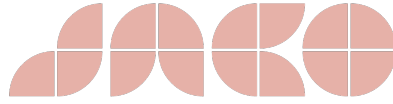
Chaque midi, **du lundi au vendredi**, notre chef élabore un lunch en deux services.

Celui-ci est composé de l'entrée du jour + le plat du jour 34 €

Ces suggestions peuvent également être choisies séparément

L'entrée du jour 17 €

Le plat du jour 21 €



## ANTIPASTI

---

* VITELLO TONNATO Vitello tonnato	<b>24 €</b>
* STRACCIATELLA E OLIO PUGLIESE EVO Stracciatella et huile d'olive des Pouilles	<b>13 €</b>
* CARCIOFI GRATINATI AL PARMIGIANO DI MONTAGNA 36 MENTI Artichauts gratinés au Parmesan de montagne 36 mois	<b>16 €</b>
* CULATELLO DI ZIBELLO DOP	<b>21 €</b>
* BURRATA, POMODORINI E PESTO DI RUCOLA E BASILICO Burrata, tomates cerises, pesto de roquette et basilic	<b>21 €</b>
* PARMIGIANA DI MELANZANE E BASILICO Parmigiana d'aubergines et basilic	<b>19 €</b>
* INSALATA DI CALAMARI SCOTTATIO, POMODORINI, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IGP, CETRIOLO E MAIS Salade de calamars grillés, tomates cerises, oignons rouges de Tropea IGP, concombres et maïs	<b>26 €</b>
* TARTARE DI RICCIOLA, ZUCCHINE, FINOCCHI, BERGAMOTTO, FICHI E SALICORNIA Tartare de Sérïole, courgettes, fenouil, bergamote, figues et salicorne	<b>28 €</b>
* UOVO 63 GRADI, TARTUFO, ASPARGI BIANCHI E FONDUTA DI GRANA PADANO Œuf 63 degrés, truffe, asperges Blanches, grana padano	<b>19/28€</b>

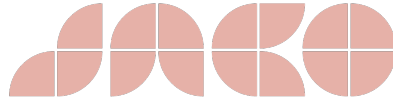
## PRIMI PIATI

---

* SPAGHETTI MANCINI CACIO E PEPE Spaghetti Mancini Pecorino Romano et poivre	<b>23 €</b>
* SPAGHETTI ALLA CHITIRRA AL RICCI DI MARE * Spaghetti aux oursins	<b>35 €</b>
* LINGUINE MANCINI ALL'ASTICE E MOZZARELLA DI BUFALA DOP * Linguine Mancini au homard et Mozzarella di Bufala DOP	<b>49 €</b>
* RIGATONE MANCINI AL RAGU DI CARNE MISTA, NDUKA E CACIOCAVALLO PODOLICO DEL GARGANO * Rigatone Mancini au ragout de viande, nduja et caciocavallo podolico du Gargano	<b>29 €</b>
* MEZZAMANICA MANCINI FARCITA COME E BOLOGNA, CARCIOFI, SCAMORZA AFFUMICATA E JUS DI FARAONA Mazzemanica Mancini farcie à la façon de Bologne, artichauts, scamorza fumée et jus de pintade	<b>32 €</b>
* RISOTTO DI STAGIONE Risotto de saison	<b>28 €</b>
* TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO * Tagliolini à la truffe noire (selon arrivage)	<b>45€</b>

PLATS ENFANTS DISPONIBLES SUR DEMANDE

\* *Notre chef peut vous proposer des alternatives sans gluten.*



## SECONDI PIATTI

---

- \* TAGLIATA DI CUBE ROLL IRLANDESE, SPANICI, INSALATA DI VERDURE A SALSA AI FUNGHI PORCINI  
Tagliata de Cube Roll Irlandais, épinards, mesclun de légumes, sauce aux cèpes **45 €**
  
- \* COSTATA DI VITELLO, TOPINAMBUR, BIETOLA E SALSA AL LIMONE CONFIT  
Côte de veau, topinambours, bettes et sauce au citron confit **45 €**
  
- \* BRANZINO IN CROSTA VERDE DI FRUTTA SECCA, ZUCCA, OLIVE E CASTAGNE  
Filet de Bar en croûte verte aux fruits secs, potiron, olives et châtaignes **39 €**
  
- \* POLPO, POLENTA, CIME DI RAPA E PECORINO ROMANO  
Poulpe, polenta, fleurs de brocoli sauvage et Pecorino Romano DOP **44 €**

## CONTORNI

---

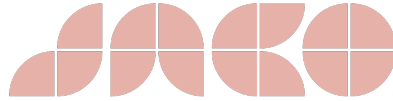
- \* ASSORTIMENTO DI VERDURE  
Assortiment de légumes **10 €**
  
- \* PATATE AL FORNO  
Tagliatelle Giacosa au bar, poutargue de Mulet et citron **7 €**
  
- \* INSALATA DI RUCOLA, PINOLI, POMODORINI, PARMIGIANO 36 MESI E ACETO BALSAMICO BIO  
Roquette, pignons de pin, Tomates cerises, Parmesan 36 mois et balsamique bio **12 €**

---

## MENU AL TARTUFO

**70 €**

- \* UOVO 63 GRADI, TARTUFO, ASPARGI BIA E FONDUTA DI GRANA PADANO  
Œuf 63 degrés, truffe, asperges blanches, grana padano
  
- \* TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO \*  
Tagliolini à la truffe noire



## DOLCI

---

* TIRAMISÙ CRUMBLE AL CARBONE VEGETALE Tiramisu Crumble charbon végétal	<b>10 €</b>
* TORTINO DEL GIORNO Moelleux du jour	<b>16 €</b>
* SORBETTI * Duo de sorbets	<b>10 €</b>
* CAFFÉ AFFOGATO Glace vanille - espresso	<b>8 €</b>
* SGROPPINO Sorbet citron - Prosecco	<b>9 €</b>
* CAFFÉ GOURMAND Mignardise du jour	<b>16 €</b>
* SELEZIONE DI FROMAGGI Sélection de fromages italiens	<b>19 €</b>
* DAME BLANCHE Glace vanille – chantilly – sauce chocolat	<b>13 €</b>
* JACO x MEYSMAN Trompe l'œil	<b>16 €</b>

## AMMAZZA CAFFE

---

* Espresso Martini	<b>13€</b>
* Italian Caffé	<b>13€</b>
* Amaretto Berta	<b>12€</b>
* Sambucca Berta	<b>12€</b>
* Grappa Sassicaia	<b>21€</b>