

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

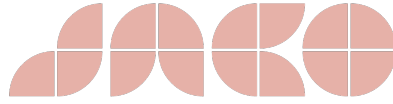
Chaque midi, **du lundi au vendredi**, notre chef élabore un lunch en deux services.

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

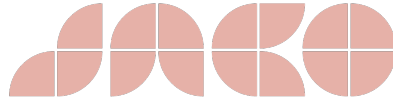
* VITELLO TONNATO Vitello tonnato	24 €
* STRACCIATELLA E OLIO PUGLIESE EVO Stracciatella et huile d'olive des Pouilles	13 €
* CARCIOFI GRATINATI AL PARMIGIANO DI MONTAGNA 36 MESI Artichauts gratinés au Parmesan de montagne 36 mois	16 €
* CULATELLO DI ZIBELLO DOP	21 €
* BURRATA, POMODORINI, PESTO DI RUCOLA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

PRIMI PIATI

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

PLATS ENFANTS DISPONIBLES SUR DEMANDE

* Notre chef peut vous proposer des alternatives sans gluten.



SECONDI PIATTI

- * TAGLIATA DI CUBE ROLL IRLANDESE, **45 €**
SPINACI, INSALATA DI VERDURE
RIDUZIONE AL BALSAMICO E SPUMA DI
PARMIGIANO*
Tagliata de Cube Roll Irlandais, épinards,
mesclun de légumes, réduction au
balsamique et espuma au parmesan

- * COSTATA DI VITELLO, TOPINAMBUR, **45 €**
BIETOLA E SALSA AL LIMONE CONFIT *
Côte de veau, topinambours, bettes et
sauce au citron confit

- * BRANZINO IN CROSTA VERDE DI FRUTTA **39 €**
SECCA, ZUCCA, OLIVE E CASTAGNE *
Filet de Bar en croûte verte aux fruits
secs, potiron, olives et châtaignes

- * POLPO, POLENTA, CIME DI RAPA E **44 €**
PECORINO ROMANO *
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

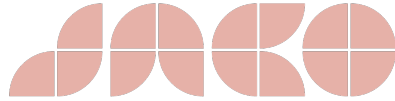
- * INSALATA DI RUCOLA, PINOLI, **12 €**
POMODORINI, PARMIGIANO 36 MESI
E ACETO BALSAMICO BIO
Roquette, pignons de pin,
tomates cerises, Parmesan 36 mois et
balsamique bio

MENU AL TARTUFO

70 €

- * UOVO 63 GRADI, TARTUFO, ASPARGI BIANCHI 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	10 €
* TORTINO DEL GIORNO Moelleux du jour	16 €
* SORBETTI * Duo de sorbets	10 €
* CAFFÉ AFFOGATO * Glace vanille - espresso	8 €
* SGROPPINO * Sorbet citron - Prosecco	9 €
* CAFFÉ GOURMAND Mignardise du jour	16 €
* SELEZIONE DI FORMAGGI * Sélection de fromages italiens	19 €
* DAME BLANCHE * Glace vanille – chantilly – sauce chocolat	13 €
* JACO x MEYSMAN Trompe l'œil	16 €

AMMAZZA CAFFE

* Espresso Martini	13€
* Italian Coffee	13€
* Amaretto Berta	12€
* Sambuca Berta	12€
* Grappa Sassicaia	21€