



**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.

## 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 €

Chef en cuisine : Minniti Michele



## ANTIPASTI

* <b>VITELLO TONNATO</b> Vitello tonnato	24 €
* <b>STRACCIATELLA E DATTERINI GIALLI</b> Stracciatella et tomates dattes jaunes	16 €
* <b>CULATELLO DI ZIBELLO DOP</b>	21 €
* <b>CARCIOFI GRATINATI AL PARMIGIANO 36 MESI</b> Artichauts gratinés au parmesan 36 mois	16 €
* <b>PARMIGIANA DI MELANZANE</b> Parmigiana d'aubergines	19 €
* <b>POLIPETTI AL POMODORO</b> Baby poulpe à la tomate	26 €
* <b>CARPACCIO CIPRIANI</b> Carpaccio de boeuf irlandais, sauce Harry's Bar et salade	24 €
* <b>CARPACCIO DI CAPESANTE, GAMBERO ROSSO E STRACCIATELLA</b> Carpaccio de Saint-Jacques, gambero rosso et stracciatella	32 €
* <b>UOVO 63 GRADI DI STAGIONE</b> Oeuf 63 degré de saison	19 €
<b>Supplément Truffe d'été</b>	+ 9 €

## PRIMI PIATTI

* <b>CAPELLINI AL LIMONE E CAVIALE</b> Capellini au citron, caviar, beurre au basilic et parmesan	49 €
* <b>SPAGHETTI AI RICCI DI MARE</b> Spaghetti aux oursins	39 €
* <b>LINGUINE ALLA NERANO</b> Linguine aux courgettes, basilic et provolone del Monaco	23 €
* <b>RIGATONI MANCINI AL RAGÙ DI CARNE, NDUJA E CACIOCAVALLO</b> Rigatoni Mancini au ragoût de viande, nduja et caciocavallo	29 €
* <b>PACCHERI AL PESCE SPADA E MELANZANE</b> Paccheri à l'espadon, tomates cerises, aubergines et menthe	24 €
* <b>FETTUCCE ALLE VONGOLE</b> Fettucce aux palourdes	29 €
* <b>RISOTTO DI STAGIONE</b> Risotto de saison	28 €

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



## SECONDI PIATTI

### CARNE

- \* **TAGLIATA DI FILETTO, VERDURE DI STAGIONE RIDUZIONE AL BALSAMICO E SPUMA DI PARMIGIANO** 47 €  
Tagliata de filet pur Irlandais, légumes de saison, réduction au balsamique et espuma au parmesan
  
- \* **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** 47 €  
Escalope de veau, jambon de Parme et sauge

### PESCE

- \* **RANA PESCATRICE ALL'ACQUA PAZZA** 32 €  
Baby lotte, tomates et herbes
  
- \* **PESCE SPADA AL SALMORIGLIO** 34 €  
Espadon snacké sauce salmoriglio

### MENÙ DEGUSTAZIONE 80 €

- \* **CARPACCIO CIPRIANI**  
Carpaccio de boeuf irlandais, sauce Harry's Bar et salade
  
- \* **PACCHERI AL PESCE SPADA E MELANZANE**  
Paccheri à l'espadon, tomates cerises, aubergines et menthe
  
- \* **RANA PESCATRICE ALL'ACQUA PAZZA**  
Baby lotte, tomates et herbes

### MENÙ AL TARTUFO ESTIVO 60 €

- \* **UOVO 63 GRADI DI STAGIONE E TARTUFO**  
Oeuf 63 degés de saison et truffe
  
- \* **TAGLIOLINI AL TARTUFO**  
Tagliolini à la truffe

### Choix unique pour l'ensemble de la table

- \* **Accord mets & vins** 35 €



## DOLCI

---

* TIRAMISÙ	10 €
* TORTINO AL CIOCCOLATO Moelleux au chocolat	16 €
* SORBETTI Duo de sorbets	10 €
* DAME BLANCHE Glace vanille - chantilly - chocolat	13 €
* JACO X MEYSMAN Trompe l'oeil	16 €
* CAFFÉ GOURMAND Mignardises du jour	16 €
* SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI Sélection de fromages italiens	19 €

## AMMAZZA CAFFÉ

---

* ESPRESSO MARTINI	13 €
* ITALIAN COFFEE	13 €
* AMARETTO BERTA	12 €
* SAMBUCA BERTA	12 €
* GRAPPA SASSICAIA	21 €