



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 **26€**

Ces suggestions peuvent également être choisies séparément

L'entrée du jour **13€**

Le plat du jour **17€**

Chef en cuisine : Luca Condorelli



ANTIPASTI

* VITELLO TONNATO	22€	* MILLEFOGLIE DI POLENTA TARAGNA GRATINATA CON FINFERLI TRIFOLATI E CASERA	19€
Carpaccio de veau, sauce au thon, anchois et câpres		Mille-feuille de polenta taragna gratiné aux girolles sautées et fromage Casera	
* BURRATA CON VELLUTATA DI ZUCCA, AMARETTI E CACAO AMARO	16 €	* BACCALÀ FRITTO IN PASTA DI RISO, PORRO ALLA BRACE E LATTE DI COCCO	21€
Burrata avec velouté de potiron, amaretti et cacao amer		Cabillaud frite en pâte de riz, poireau grillé et lait de coco	
* TARTARE DI BARBABIETOLA, MAIONESE VEGANA, CRUMBLE DI PISTACCHIO E FINTO TUORLO	17€	* SEPPIA SCOTTATA CON TOPINAMBUR E CARCIOFI	21€
Tartare de betterave, mayonnaise végane, crumble à la pistache et faux jaune d'œuf.		Seiche poêlée, topinambours et artichauts	
* PARMIGIANA DI MELANZANE	18€	* INVOLTINO DI VERZA RIPIENO DI PATATE, RISO E FUNGHI	16€
Parmigiana d'aubergines		Feuille de chou farcie de pommes de terre, riz et champignons	
* ZABAIONE SALATO AL TARTUFO	23€		
Sabayon salé à la truffe			
* CARPACCIO DI BRESAOLA, OLIO, LIMONE E RUCOLA	19€		
Carpaccio de bresaola, huile d'olive, gel de citron, roquette et vinaigre balsamique			

* Notre chef peut vous proposer des alternatives sans gluten.



PRIMI PIATTI

- * **TONNARELLI ALLA CACIO E PEPE** 18€
Tonnarelli au Pecorino Romano et au poivre noir

- * **RIGATONE ALL' AMATRICIANA** 19€
Rigatone avec sauce tomate, joue de porc et Pecorino

- * **FETTUCCINE CARCIOFI E BROCCOLI E MOLLIKA ATTURRATA** 18€
Fettuccine aux artichauts, brocoli et chapelure dorée

- * **TAGLIATELLE AL RAGU EMILIANO** 20€
Tagliatelle aux ragù de viande

- * **MEZZA MANICA ALLA CARBONARA** 19€
Mezzamanica oeuf, pecorino Romano et joue de porc

- * **FILEJA CON NDUJA E CACIOCAVALLO** 20€
Fileja avec chair de saucisse piquante et crème de Caciocavallo

- * **RISOTTO ALLO ZAFFERANO, BACCALÀ MANTECATO E MIDOLLO** 22€
Risotto au safran, cabillaud et moelle

SECONDI PIATTI

PESCE

- * **SEPIA ARROSTITA, LIMONE, VERZA E PANE PROFUMATO** 26€
Seiche rôti, citron, chapelure aux herbes

- * **TURBANTE DI BRANZINO E CAPONATA SICILIANA** 28€
Turban de bar et caponata sicilienne

CARNE

- * **COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATE AL FORNO** 29€
Escalope de veau panée et frite, pommes de terre au four

- * **SPEZZATINO DI POLLO, FINFERLI E ZUCCA** 26€
Ragoût de poulet, girolles et potiron

VEGETARIANO

- * **PARMIGIANA DI MELANZANE** 23€
Parmigiana d'aubergine



TRATTORIA

DOLCI

*	TIRAMISÙ	10 €
*	TORTINO AL CIOCCOLATO Moelleux au chocolat	12€
*	SORBETTI Duo de sorbets	9€
*	CANNOLO SICILIANO	10€
*	PANNACOTTA DI STAGIONE	10€
*	BABBÁ AL RUM	11€
*	SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI Sélection de fromages italiens	17€

AMMAZZA CAFFÉ

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