

## Gli antipasti – Starters

### **Moscardini\* in tempura e foglie di menta piperita** <sup>1,5,8,14</sup>

Moscardini fishes tempura with mint 23,00

### **Fagottino di melanzane con cuore fondente di mozzarella di bufala DOP, crema di datterino rosso, salsa al Reggiano 36 mesi e basilico croccante** <sup>1,5,7,8</sup>

Eggplant roll, bufala DOP cheese, tomato cream, parmesan cheese 36month old and crunchy basil 20,00

### **Vitello Tonnato a bassa temperatura con capperi di Pantelleria** <sup>3,5,8</sup>

Veal with tuna sauce and capers 23,00

### **Mozzarella di bufala DOP affumicata croccante in carrozza con puntarelle e alici del Cantabrico** <sup>1,4,3,5,7,8</sup>

Crunchy bufala mozzarella DOP cheese puntarelle and anchovies 22,00

### **Fiore di zucca in tempura ripieno di mozzarella di bufala DOP e alici del Cantabrico** <sup>1,4</sup>

Fried zucchini flower with mozzarella cheese DOP 18,00

### **Uovo di Parisi croccante in crosta di nocciole su fonduta di pecorino romano 'cacio e pepe', broccoletti ripassati** <sup>3,8</sup>

Crunchy egg Parisi in hazelnut crust on pecorino cheese fondue with pepper, and sautéed broccoli 22,00

Minimo di spesa obbligatorio a cena durante il weekend/prefestivi/festivi 85,00€ pp

Minimum spending required for dinner on weekends/holidays 85€ pp

## Gli antipasti – Starters

### **Carpaccio di carciofi, gamberi al vapore, citronette all'arancio e aceto di lamponi**

Artichokes carpaccio, steamed shrimps , orange citronette and raspberries vinegar 27,00

### **Paleta di Jamon Iberico 'Patanegra' e pan y tomate <sup>2,9,10</sup>**

Patanegra ham, bread and tomatoes cream 29,00

### **Prosciutto San Daniele DOP e mozzarella di bufala DOP <sup>7</sup>**

Raw ham San Daniele DOP and bufala DOP 27,00

### **Degustazione di formaggi nazionali e confetture <sup>7</sup>**

National cheese tasting with jams 27,00

### **Cocktail di gamberi\* <sup>2,4,10</sup> Shrimps cocktail 24,00**

### **Carciofo croccante alla giudia con fonduta di parmigiano Reggiano stravecchio Bruna alpina 36 mesi**

Crunchy artichoke, parmesan Reggiano cheese fondue 36month old 18,00

\*in base alla disponibilità il prodotto può essere congelato in conf. alle prescrizioni del Reg.CE 853/2004 all.III sez. VIII cap.3 Lett.D punto I

\*\* prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento in conf. alle prescrizioni del Reg.CE 853/2004 all.III sez. VIII cap.3 Lett.D punto I

## Primi piatti – Main courses

**Spaghettoni monograno Felicetti cacio e pepe, pecorino romano DOP, pepe di szechuan, battuto di gambero\* rosso di Mazara del Vallo aromatizzato al lime** <sup>1,2,7</sup>

Spaghetti Felicetti cacio e pepe with pecorino cheese DOP, black pepper, raw red shrimp from Mazara del Vallo 32,00

**Riso al salto croccante in stile Jackie O' con pistilli di zafferano, fondo d'osso buco e parmigiano**

**Reggiano 36 mesi** <sup>1,7</sup> Sautéed rice Jackie O' style, saffron, osso buco and parmesan cheese 36 month old 27,00

**Tortellini Mauro Secondi in brodo** <sup>1,7</sup> Tortellini filled with meat, in broth 30,00

**Risotto Carnaroli provola, oro e champagne** (min x2) <sup>1,7</sup> Risotto provola cheese, champagne and gold leaf (min x2) 30,00

**Linguina monograno Felicetti all'astice\*\* con datterino rosso e giallo confit ed erbe aromatiche** <sup>1,4</sup>

Linguini Felicetti with lobster, red and yellow cherry tomatoes and aromatic herbs 32,00

**Raviolo Mauro Secondi ricotta e limone, alla gricia con guanciale croccante e carciofi** <sup>1,7</sup>

Raviolo filled with ricotta cheese and lemon, with gricia sauce and artichokes 30,00

**Pennone Monograno Felicetti alla vodka Belvedere e patanegra iberico de Belota** <sup>1,3,4,7</sup>

Penne Felicetti with Belvedere vodka and Iberian patanegra ham 26,00

\*in base alla disponibilità il prodotto può essere congelato in conf. alle prescrizioni del Reg.CE 853/2004 all.III sez. VIII cap.3 Lett.D punto I

\*\* prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento in conf. alle prescrizioni del Reg.CE 853/2004 all.III sez. VIII cap.3 Lett.D punto I

## Secondi di terra – Land second courses

**JKO' beef steak Tartare** <sup>1,3,10</sup> 33,00

**Costata di scottona Manzetta Prussiana alla brace, sale maldon e rosmarino**

Char-grilled prussian rib eye steak 33,00

**Filetto di manzo Sashi al pepe verde flambè al cognac alla lampada**

Beef Sashi filet flambè with green pepper and cognac 38,00

**Tagliata di entrecôte Sashi alla brace con sale Maldon e olio al rosmarino**

Char-grilled tagliata Sashi beef with rosemary oil and Maldon salt 33,00

**Tomahawk** 10,00/l'etto

**Guanciola di suino iberico patanegra brasata al Brunello di Montalcino con purè di patate**

Iberic pig cheek patanegra braised with Brunello di Montalcino with potatoes purè 34,00

**Chateaubriand di manzo Sashi alla brace con salsa Bernese fatta da noi e patate aromatiche** <sup>3,7</sup> (x 2 pers.)

Chateaubriand Sashi with home made Bernaise sauce and aromatic potatoes 75,00

**Chateaubriand di manzo Sashi Gold Selection alla brace, con salsa Bernese fatta da noi e patate aromatiche** (x 2 pers.)

Chateaubriand Sashi Gold Selection with gold leaf, home made Bernaise sauce and aromatic potatoes 160,00

## Secondi di mare – Sea second courses

**Gamberoni\* al curry home made con riso pilaf croccante flambati al cognac alla lampada** <sup>7.4.2</sup>  
Shrimps with curry and pilaf rice cooked in flambé burner 34,00

**Trancio di ombrina\*\* su crema di topinambur e carciofi croccante** <sup>4.9</sup>  
Umbrine fish on topinambur cream and crunchy artichokes 30,00

**Filetto di spigola\*\* alla mugnaia con burro de Baratte** <sup>4.1.7</sup> – Sebass mugnaia with de Baratte butter 30,00

**Spigola alla brace** – Char grilled seabass 10,00/l'etto

## Contorni – Side dishes

**Insalata di finocchi con arance e olive taggiasche** Fennel salad with oranges and taggiasche olives 13,00

**Chips di patate croccanti cacio e pepe** Crunchy chips cheese and pepper flavored 12,00

**Puntarelle** 16,00

**Verdure di stagione** Seasonal vegetables 12,00

**Patate al forno** Baked potatoes 10,00

**Il nostro pane** Our home made bread 4,00 a pers.

\*il prodotto può essere congelato in conf. alle prescrizioni del Reg.CE 853/2004 all.III sez. VIII cap.3 Lett.D punto I

\*\*prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento in conf. alle prescrizioni del Reg.CE 853/2004 all.III sez. VIII cap.3 Lett.D punto I

Allergeni: 1.Glutine 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soia 7.Latte 8.Frutta a guscio 9.Sedano 10.Senape 11.Sesamo 12.Solfiti 13.Lupini 14.Molluschi

# Dessert

## **Panettone Cova x Jackie O'**

porzione con salsa allo zabaione calda 15,00

Intero da asporto 50,00

**Pandoro intero farcito con crema al mascarpone e lamponi, glassato al cioccolato (fino a 10 pers.)** 100,00

**Bignè croccante ripieno di gelato alla vaniglia, lamponi e salsa mou** <sup>1,3,7</sup> Crunchy cream puff filled with vanilla ice cream, raspberries and mou sauce 13,00

**Tartelletta con crema con chantilly e fragoline** Little pie with chantilly cream and wild little strawberries 14,00

**Montblanc** 16,00

**Crepes suzette alla lampada** <sup>1,3,7</sup> 20,00

**Caprese al cioccolato, gelato alla mandorla e lamponi** Chocolate Caprese cake, almond ice-cream and raspberries 14,00

**Fragoline con panna** <sup>7,8</sup> little wild strawberries with whipped cream 12,00

**Tiramisù** <sup>1,3,7</sup> 13,00

**Frutti di bosco con gelato alla crema** <sup>7,8</sup> - Mixed berries whit vanilla ice-cream 14,00

**Fruttini gelato** <sup>7,8</sup> 'Fruttini' ice-cream 18,00

**Plateau di frutta** Fruit plateau 15,00

**Gelato (a scelta tra Mandorla, Crema, Cioccolato fond, Caramello, Limone)** <sup>7,8</sup> Ice Cream (choose between Almond, Vanilla, Dark chocolate, Caramel, Lemon) 12,00

**Imperiale di dolci** Dessert imperial 115,00

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio (reg. UE n 1169/2011). For every information on food allergies or intolerances is possible to ask to the staff the specific information material (reg. UE n 1169/2011) - In base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti alcuni di essi potrebbero essere surgelati o congelati all'origine. Il pesce da noi acquistato fresco viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (abbattimento) ai sensi dell' reg. CE 853/2004. According to season and availability of products some of them could be chilled or frozen at the origin. The fish we bought fresh undergoes a pre-cleaning treatment (reduction) under reg. EC 853/2004