

Gli antipasti – Starters

Moscardini* in tempura e foglie di menta piperita ^{1,5,8,14}

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 ^{1,5,7,8}

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 ^{3,5,8}

Veal with tuna sauce and capers 23,00

Mozzarella di bufala DOP affumicata croccante in carrozza con puntarelle e alici del Cantabrico ^{1,4,3,5,7,8}

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 ^{1,4}

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 ^{3,8} 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 ^{2,9,10}

Patanegra ham, bread and tomatoes cream 29,00

Prosciutto San Daniele DOP e mozzarella di bufala DOP ⁷

Raw ham San Daniele DOP and bufala DOP 27,00

Degustazione di formaggi nazionali e confetture ⁷

National cheese tasting with jams 27,00

Cocktail di gamberi* ^{2,4,10} 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

Prosciutto di suino grigio del Cosentino Semibrado presidio slow food ⁷

Raw ham semi-wild pork from Cosentino, slow food district 29,00

*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

Spaghettono monograno Felicetti cacio e pepe, pecorino romano DOP, pepe di szechuan, battuto di gambero* rosso di Mazara del Vallo aromatizzato al lime ^{1,2,7}

Spaghetti Felicetti cacio&pepe with pecorino cheese DOP, black pepper, raw red shrimp from Mazara del Vallo 33,00

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

Reggiano 36 mesi ^{1,7} Sautèed rice Jackie O' style, saffron, osso buco and parmesan cheese 36 month old 27,00

Fettuccine al ragù bolognese di fassona ^{1,7}

Fettuccine with bolognese fassona ragout 31,00

Risotto Carnaroli provola, oro e champagne (min x2) ^{1,7}

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** ^{1,4}

Linguini Felicetti with lobster, red and yellow cherry tomatoes and aromatic herbs 33,00

Pennone Monograno Felicetti alla vodka Belvedere e patanegra iberico de Belota ^{1,3,4,7}

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 ^{1,3,10} 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 ^{3,7} (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 ^{7.4.2}
Shrimps with curry and pilaf rice cooked in flambé burner 34,00

Trancio di ombrina su crema di topinambur e carciofi croccante** ^{4.9}
Umbrine fish on topinambur cream and crunchy artichokes 30,00

Filetto di spigola alla mugnaia con burro de Baratte** ^{4.1.7} – 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.Soja 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

Bignè croccante ripieno di gelato alla vaniglia, lamponi e salsa mou ^{1,3,7} 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

Crepes suzette alla lampada ^{1,3,7} 20,00

Fragoline con panna ^{7,8} little wild strawberries with whipped cream 12,00

Tiramisù ^{1,3,7} 13,00

Tortino al cioccolato con cuore caldo e gelato alla vaniglia Hot little chocolate pie with vanilla ice-cream 14,00

Frutti di bosco con gelato alla crema ^{7,8} - Mixed berries whit vanilla ice-cream 14,00

Fruttini gelato ^{7,8} 'Fruttini' ice-cream 18,00

Plateau di frutta Fruit plateau 15,00

Gelato (a scelta tra Mandorla, Crema, Cioccolato fond, Caramello, Limone) ^{7,8} 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