

STAI AL SICURO CON NOI A J.K.!

STANDARD DI SICUREZZA ALIMENTARE

Posti a sedere al ristorante

Tutte le aree di ristorazione e bar rispettano le misure di distanziamento sociale del governo.

Sicurezza in cucina

Tutti i dipendenti in cucina utilizzano dispositivi di protezione individuale (mascherine, guanti, prodotti igienico-sanitari).

Cenare

È disponibile la colazione in camera gratuita. Su richiesta sono disponibili anche cene private (cena privata, degustazione di vini privata, ecc.).



BUONGIORNO!!!

Gentile Ospite,

Per iniziare bene la giornata, porteremo a tavola una selezione di pane e dolci fatti in casa ed una sorpresa del nostro Pasticciere

UOVA

J.K. Breakfast

Uova all'occhio di Bue, Cheddar, Bacon Croccante, Rosty di Patate, Salsa BBQ, Pane Bianco Tostato

Benedettina

Uova in Camicia, Prosciutto Cotto Grigliato, Salsa Olandese, Pane Casareccio

Mediterranea

Uova all'occhio di Bue, Basilico, Scaglie di Parmigiano, Pomodorini, Avocado

Omelette Classica

Prosciutto Cotto, Formaggio, Pane bianco tostato

Colazione della Salute

Omelette di soli Albumi alle Verdure, Funghi, Pomodorini Arrosto, Pane scuro tostato

PIATTI SPECIALI

Italiana

selezione Salumi Locali, Mozzarella di Bufala, Pomodorini, Bruschetta di Pane Integrale

Avocado Toast

Pane scuro tostato con Avocado e Salmone Affumicato

Mixed Salad

Misticanza, Pomodorini, Cetrioli, Mozzarella, Avocado

PIATTI DOLCI

French Toast

con Frutti di Bosco, Banana, Panna Montata

Pancakes

con Fragole, Sciroppo d'Acerò

Crepes con Nutella

YOGURT E FRUTTA

J.K. Granola e Yogurt

Tagliata di Frutta

Frutti di Bosco

E DA BERE...

Espresso, Decaffeinato

Ginseng, Orzo

Cappuccino, Latte Macchiato

Iced Coffee, Iced Cappuccino

Americano, Decaffeinato Americano

Cioccolato Caldo, Tè, Infusi

Spremute

Estratti di Frutta

Oxygen

Finocchio, Mela Verde, Sedano, Lime, Menta, Spinaci, Basilico

Lemon Boost

Limone, Barbabietola, Mela Verde, Cetriolo, Mirtilli

I nostri menù contengono allergeni, qualora abbia intolleranze o allergie, la preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare



ANTIPASTI 24

Fritto alla Romana
Suppli al Telefono, Fiore di Zucca Ripieno, "Arancino" Cacio e Pepe, Crocchetta Porchetta

La Nostra Ceviche
Gamberi Rossi di Mazara del Vallo, Pezzogna del Mediterraneo, Latticello al Lime e Zenzero, Cetriolo, Aneto

La Caprese
Mozzarella di Bufala Campana DOP, Gioco di Pomodori, Olio Evo, Basilico Fresco

La Tradizione
Burrata Vaccina Campana DOP, Prosciutto San Daniele DOP, Pomodorini Datterino, Basilico Fresco

Pinzimonio (V)
Cruditè di Verdure con Hummus di Ceci, Salsa allo Yogurt

Vitello Tonnato
Filetto Scottato, Salsa Tonnata, Pomodori Confit, Alici di Cetara, Polvere di Olive, Crumble di Pane

La Tartare
Battuto di Salmone al coltello, Avocado, Mandorle, Lime, Zenzero, Salsa Ponzu

PASTA E RISO 25

Le Paste possono essere richieste anche con farine alternative o senza glutine

La Carbonara
Spaghettoni "Antiche Tradizioni di Gragnano IGP", Uova Bio Parisi, Guanciale Amatriciano DOP, Pecorino Romano DOL, Pepe Nero

Cacio e Pepe
Tonnarello all'Uovo, Pecorino Romano DOL, Pepe Nero

Maccarone Me Te Magno
Rigatone "Pastai Gragnanesi IGP" a lenta essiccazione, salsa ai sei Pomodori - Costoluto, Ciliegino, Datterino, Grappolo, San Marzano, Cuore di Bue - Parmigiano Reggiano Stravecchio, Basilico Fresco

Vongole e Bottarga
Linguine "Pastai Gragnanesi IGP" a lenta essiccazione, Vongole di Fiumicino, Bottarga di Cabras, Olio Evo, Prezzemolo

Risotto al Pomodoro Arrosto (V)
Riso Acquerello, Pomodori Datterino Profumati agli Agrumi, Stracciatella di Burrata DOP, Polvere di Olive Nere

CARNE E PESCE 36

La Tagliata
Ribeye di Manzo Argentino, Midollo Arrostito, Demiglace al Rosmarino, Datterino al Grappolo

Pescato del Giorno
Filetto alla Griglia, Verdure di stagione, Olio al Basilico

CONTORNI 14

Wok di Verdure (V)

Patate Fritte al Tartufo (V)

Cicorietta Aglio, Olio Evo, Peperoncino (V)

Spinaci Saltati al Burro e Limone (V)

Patate Arrosto (V)

BURGERS E SANDWICHES 32

Tutti i Burgers e Sandwiches sono serviti con salse fatte in casa

J.K. Burger
Manzo, Bacon Croccante, Cheddar, Lattuga, Pomodoro, Salsa BBQ

Chicken Burger
Petto di Pollo Bio Panato al Panko, Misticanza, Pomodoro, Mozzarella di Bufala DOP, Maionese

Club Sandwich
Bacon, Pomodoro, Lattuga, Petto di Pollo, Uova Sode, Maionese

Salmon Sandwich
Salmone Affumicato, Avocado, Pomodoro, Lattuga Romana, Senape al Miele

INSALATE 26

J.K. Salad
Misticanza, Prosciutto San Daniele DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodori Datterino, Uovo Sodo, Carote, Olive Taggiasche

Cesar Salad
Petto di Pollo alla Griglia, Lattuga, Scaglie di Parmigiano Reggiano Stravecchio, Bacon Croccante, Salsa Caesar

INSALATE SPECIALI 32

Royal Crab Salad
Granchio Reale, Songino, Avocado, Cetriolo, Pomodori Datterino

Cobb Ricca
Misticanza, Pomodori Datterino, Bacon, Avocado, Dolcelatte, Gamberi Rossi di Mazara del Vallo, Uovo Sodo

(V) VEGETARIANO
DOL DI ORIGINE LAZIALE
DOP DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
IGP INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

I nostri menù contengono allergeni, qualora abbia intolleranze o allergie, la preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.



DESSERT MENÙ

SPUMONE

Crema al Mascarpone con Cuore al Caffè

€ 12.00

CUORE FONDENTE

Tortino al Cioccolato 70% Extra Valrhona, Gelato alla Crema

€ 15.00

SBRISOLONA

Biscotto Croccante, Crema al Formaggio, Variazione di Lamponi

€ 15.00

FRAGOLE E CIOCCOLATO

Brownie, Namelaka al Cioccolato Bianco, Fragole Fresche e Gelato

€ 15.00

TAGLIATA DI FRUTTA

Frutta Fresca Stagionale e Tropicale

€ 15.00

GELATI DI CIAMPINI

A Scelta tra Crema, Cioccolato, Nocciola, Pistacchio,
Marron Glacè, Mandarino, Limone, Fragola, Mango

€ 15.00

I nostri menù contengono allergeni, qualora abbia intolleranze o allergie,
la preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare



J.K. CAFÈ



COCKTAILS

22

CINQUE

Gin Sabatini, ITALICUS, Rabarbaro Zucca, Lychee, Tè al Gelsomino

J.K. SOUR

Amaretto Disaronno, Limone, Frutto della Passione

GENTLEMAN SPRITZ

Franciacorta Cuvée Prestige Edizione 43 Ca' del Bosco, Menta, Domaine de Canton, Ginger Beer, Orange Bitter

JULIO K.ARB

Tequila Don Julio Blanco, Nettare d'Agave, Lime, Foglie Di Eucalipto, Bacche Di Cardamomo, CO2.

PASSION RESCUE

Hendrick's Gin, St. Germain, Cetriolo, Limone, Soda alle Rose, Cranberry, Menta

THE PROFESSOR

Rum Diplomatico, Cointreau, Lime, Cranberry, Aromatic Bitter, Alburne

MEXICAN TALE

Mezcal Amores Espadin Joven, Ancho Reyes Liqueur, Pompelmo Rosa, Mix di Spezie Dolci, Saccharum di Mango Affumicato al Tè Nero

ONE WAY

Buffalo Trace Bourbon Whiskey, Laphroaig 10y, Liquore alla Camomilla, Limone, Miele, Alburne D'Uovo, Ginger Bitter

ORANGE CLOUD

Jameson Black Barrel, Hennessy FDC, Benedictine, Grand Marnier, Cioccolato Bianco, Velluto di Arancia

THE FUTURE PASSION

Beefeater 24, Aperol, Mix di Limone e Pompelmo Rosa, Miele di Acacia, Frutto della Passione, Assenzio Vaporizzato.

ESSENCE OF SIN

Vodka Tito's, Italicus, Pestato di Mirtilli Freschi, Pompelmo Rosa, Limone.

ITALIAN 75

Liquore al Bergamotto, Star of Bombay, Essenza di Lavanda, Franciacorta Cuvée Prestige Edizione 43 Ca' del Bosco Gazzosa

VIRGIN COCKTAILS

18

MOONDANCE

Basilico, Lime, Pura di Fragola, Spremuta di Arancia, Ginger Ale

ORANGE EXPRESS

Espresso, Zucchero, Menta, Zenzero, Estratto ai Fiori d'Arancia

DOUBLE FANTASY

Estratto d'Ananas, Menta, Lime, Frutto della Passione, Chinotto, Zucchero di Canna Bianco

VINTAGE CHIC

Lime, Arancia, Cranberry, Orzata, Cedrata Tassoni

CALICE BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene Brut	16
Franciacorta Cuvée Prestige Edizione 43 Ca' del Bosco	22
Franciacorta Cuvée Prestige Rosè Ca' del Bosco	26
Champagne Brut "La Cuvée" - Laurent-Perrier	24
Champagne Brut Cuvée Rosè - Laurent-Perrier	28

CALICE VINO BIANCO

"Luna Mater" Frascati Superiore Riserva DOCG (Malvasia, Bombino, Greco)	14
Lis Neris (Sauvignon)	18
Jermann (Pinot Grigio)	16
Corte del Lupo Bianco Cà del Bosco (Chardonnay, Pinot Bianco)	16

CALICE VINO ROSE'

Scalabrone Tenuta Guado al Tasso Bolgheri Rosato (Cab.Sauv, Merlot, Syrah)	14
Lacrimarosa Irpinia Rosato DOC Mastroberardino (Aglianico)	14

CALICE VINO ROSSO

Corte del Lupo Rosso Cà del Bosco (Cab. Sauv, Merlot, Cab. Franc, Carménère)	16
Rosso di Montalcino DOC Lo Scorno AZ. Agr. San Filippo (Sangiovese)	16
Franz Haas Pinot Nero (Pinot Nero)	18

CAFFETTERIA

Espresso, Decaffeinato, Ginseng, Orzo	8
Cappuccino, Latte Macchiato	12
Caffè Americano, Decaffeinato Americano	10
Cioccolato Caldo, Tè, Infusi	10
Caffè Shakerato	14

BIBITE

Estratti di Frutta o Verdura	14
Spremute d'Arancia o Pompelmo	14
Frullati e Smoothies	16
Coca Cola, Coca Zero 33 cl	10
Red Bull 33 cl	10
Crodino, San Bitter Bianco e Rosso 10 cl	10
Ginger Beer, Ginger Ale, Lemon Soda, Tonica Indian Premium,	
Tonica Mediterranean, Tonica Zero 20 cl	10
Gazzosa, Chinotto, Aranciata 33 cl	10
Limonata Fresca	14
Acqua Naturale 75 cl	8
Acqua Delicatamente Frizzante 75 cl	8
Acqua Decisamente Frizzante 75 cl	8



J.K. CAFE



BIRRE

Menabrea 33 cl	10
Menabrea 66 cl	16
Na'-Biretta Chiara 33 cl	12
Na'- Biretta Rossa 33 cl	14
Corona Extra 33 cl	10
Ex Fabrica Weiss 33 cl	12

VODKA

Chopin (Polonia)	22
Tito's Handmade Vodka (U.S.A.)	18
Grey Goose (Francia)	22
Ketel One Vodka (Paesi Bassi)	18
Ciroc Vodka (Francia)	20
Elit Vodka (Russia)	20
Beluga Noble (Russia)	22

GIN

Beefeater 24 (Regno Unito)	16
Sabatini Gin (Italia)	22
Star of Bombay (Regno Unito)	21
Tanqueray N° Ten (Regno Unito)	18
Gin Mare (Spagna)	23
Hendrick's (Scozia)	22
Monkey 47 (Germania)	26
London Dry Martin Miller's Gin (Regno Unito)	18
Generous Gin (Francia)	20
Giniu 517 (Italia)	28

RUM

Diplomatico Blanco (Venezuela)	20
Rhum J.M X.O (Martinica)	22
Zacapa X.O (Guatemala)	36

WHISKY & WHISKEY

Yoichi Single Malt (Giappone)	32
Jameson Select Barrel (Irlanda)	16
Crown Royal Fine De Luxe (Canada)	17
Maker's Mark, Bourbon (U.S.A.)	18
Woodford Reserve, Straight Bourbon (U.S.A.)	24
Koval, White Rye Grain (U.S.A.)	23
Buffalo Trace, Bourbon (U.S.A.)	16

HIGHLAND SINGLE MALT SCOTCH

Glenfarclas 12y	26
Dalwhinnie 15y	28

ISLE OF SKYE SINGLE MALT SCOTCH

Talisker 10y	24
--------------	----

SPEYSIDE SINGLE MALT SCOTCH

The Macallan 12y	32
Glenfiddich 21	50

ISLAY SINGLE MALT SCOTCH

Laphroig 10y	22
Lagavulin 16y	30

BLENDED SCOTCH

Johnnie Walker Black Label	16
Johnnie Walker Blue Label	36

TEQUILA & MEZCAL

Don Julio, Blanco	22
Don Julio 1942, Anejo	40
Amores Espadin Mezcal, Joven	22
Casamigos, Reposado	32

CACHAÇA

Leblon Cachaça	18
----------------	----

COGNAC, ARMAGNAC & BRANDY

Hennessy Fine de Cognac	18
Courvoisier X.O Cognac	32
Bas Armagnac Marquis De Montesquiou 40y	50
Poli Arzente Brandy (Italy)	25

GRAPPA

Nonino Cru Monovitigno Picolit (Bianca)	28
Nonino Antica Cuvèe Riserva 5 years (Barrique)	25
Berta Magia (Barrique)	34
Grappa Poli (Bianca)	18

AMARI & DIGESTIVI

Vecchio Amaro del Capo	12
Amaro Lucano	12
Amaro Montenegro	14
Limoncello	14

*I nostri menù contengono allergeni, qualora abbia intolleranze o allergie, le preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare.

