

❧ MENU ORO ❧

Natale 2022

APPETIZER

Selezione di salumi: prosciutto crudo di langhirano, culaccia di Zibello, salame di varzo, coppa piacentina, giardiniera di verdure, Toma ossolana, straciatella e crostino di pane casereccio con mousse al gorgonzola.

Terrina di foie gras marinato agli agrumi, composta di mele verdi e finocchietto accompagnata da pan brioche.

Battuta di fassona con endivia confit e robiola di roccaverano all'erba cipollina.

Tataki di salmone selvatico con salsa yuzu miso, perlage di tartufo nero e ribes rosso.

MAIN COURSE....

Ribeye alla brace glassato al miele e soia con patata schiacciata al tartufo.

DESSERT

Tortino di pere e mandorle con salsa barbajada.

(cioccolato fondente e rum)

Panettone con crema al mascarpone.

Acqua, servizio e caffè'

70 euro cad

(vino e drink escluso)

JAZZ  CAFE

❧ MENU INCENSO ❧

Natale 2022

APPETIZER

Maki christmas edition dal nostro banco sushi:

(Lobster roll / Salmon flambe')

Dal mare:

*Ostriche papillon di arcachon con riduzione di aceto e scalogno,
tartare di gambero rosso di Mazara con stracciatella, guacamole e datterino gialli confit.*

Dalla terra:

Pata negra de belotta al coltello, prosciutto crudo toscano, prosciutto di langhirano 24 mesi,

*Parmigiano reggiano riserva accompagnati da una composta al rabarbaro e
zenzero e schiacciata al rosmarino.*

Carpaccio di fassona con pere alla lavanda, foie gras e riduzione al porto.

MAIN COURSE

Filetto di manzo con salsa al vino rosso accompagnato da funghi spadellati e flan di patata.

DESSERT

Trilogia di cioccolato con coulis ai lamponi e salsa inglese.

Panettone con crema al mascarpone.

Acqua, servizio e caffè'

80 euro cad.

(vino e drink escluso)


JAZZ CAFE

❖ **MENU MIRRA** ❖

Natale 2022

PLATEAU ROYAL

*Ostriche, bulot, gambero rosso di mazara, gambero rosa, scampi,
Sashimi di tonno, salmone e branzino selvatico.*

Dal nostro banco sushi:

selezione di makì christmas edition

Salmone e tartufo / tonno e pistacchio.

Polpo croccante su cremoso di patate e porri, crumble al bacon e olive taggiasche.

Salmone e tonno marinati agli agrumi, scalogni confit e pane di segale con burro salato.

MAIN COURSE

La catalana di astice e gamberi alla maniera Jazz...

DESSERT

Bavarese al passion fruit con salsa ai frutti di bosco.

Panettone con crema al mascarpone e cioccolato.

Acqua, servizio e caffè'

95 euro cad

(vino e drink escluso)

JAZZ  CAFE

∞ VINI ∞

Natale 2022

BIANCHI

<i>Chardonnay, cantina terre di rai</i>	€ 30,00
<i>Vermentino di Gallura superiore, cantina Sella & Mosca</i>	€ 35,00
<i>Pecorino, cantina Tocco</i>	€ 38,00
<i>Gewurztraminer, cantina Tramin</i>	€ 42,00

ROSSI

<i>Chianti, cantina Bellosguardo</i>	€ 30,00
<i>Primitivo, cantina Riviera</i>	€ 33,00
<i>Hebo, cantina Petra</i>	€ 35,00
<i>Ripasso, cantina Cottini</i>	€ 48,00

JAZZ  CAFE