

# TO TRY

## our signature drinks 14

### FRESCO SOUR

Pisco quebranta, martini riserva rubino, pepino, cannella, lime fresco.

### TU VUO FA

Martini riserva ambrato, campari, velluto di birra agli agrumi.

### LA PRIMA VOLTA

Vodka grey goose, acqua di rose, limone fresco, ciruela.

### ONLY FANS

Martini riserva ambrato, bacardi carta oro, sangue morlacco, shrub di fragoline, lime fresco.

### CANDY KUSH

Vodka grey goose, bergamotto, lillet blanc, camomilla, limetta, erba dei sogni.

### GOLD D

Hierbas ibizenca, santa teresa rum, maggiorana, the genmaicha, limone fresco, zucchero panela.

### CORT ES

Bombay sapphire infuso ai fiori, zucchero moscovado, limone fresco, soda ai frutti rossi.

### FUTURA EX

Elisir di limone, bombay sapphire, jamaica (ibisco), limone fresco, chiodi di garofano.

### CORN HUB

Wild turkey bourbon, umeshu shiso, sciroppo salato di mais, succo di limone.



Cocktails classic 12

cocktails premium da 14 a 18

## BY THE GLASS

### Bollicine

Prosecco di Vadoobbiadene Astoria. 8

"Alma Cuvée" Brut, Bellavista. 12

Champagne Brut, G.H Mumm. 12

Ruinart, Brut. 18

### Vini bianchi

Pecorino, tocco. 8

Vermentino di Gallura DOCG, Sella & Mosca. 8

Chardonnay, Terre di Rai. 8

Gewurztraminer, Cantine d'Isera. 8

### Vini rossi

Cannonau di Sardegna DOC, Sella & Mosca. 8

Toscana IGT "Hebo", Petra. 8

Valpolicella Classico DOC, Cottini. 8

Negramaro, Rivera. 8

## FISH BAR.

Plateau royal, ostriche (6pz), gambero rosso sicilia (2pz), scampi (4pz) e bulot di mare, salsa ponzu e citronette. 90

Degustazione di ostriche (3/6 pz), tabasco, aioli, aceto di champagne e scalogno. 15/28

Tartare di tonno con avocado e salsa ponzu. 20

Tartare di salmone con mango, mela verde, yuzu e soia. 19

Tris di carpaccio tonno, branzino, salmone scottato. 19

Mini lobster sandwiches con french fries. 28

Caviale Siberian Imperial 18 gr e crème fresh. 70

**JAZZ @ CAFE**

## ANTIPASTI.

Burrata, tris di pomodori e gazpacho. 16

Carciofo alla giudia con salsa tartara. 14

Spinach dip filanti con tortillas e pico de gallo. 14

Vitello tonnato con la sua giardiniera. 17

Crudo di Langhirano con stracciatella e gnocco fritto. 18

Jamon di Bellota con pan tomate. 23

Polpo marinato all'harissa su crema di melanzane. 20

Acciughe del Cantabrico con sour dough e burro d'isigny. 16

Midollo alla brace, con tartare di manzo e tartufo. 22

Polpette di angus in salsa di pomodorini Sicilia. 16

## LA TRADIZIONE.

Paccheri freschi ai 3 pomodori e burrata. 21

Risotto milano al salto con guancia di manzo. 27

Salmone caramellato miele e soia con verdure thai. 28

Tonno rosso Sicilia affumicato con erbetto, purée e datterino confit. 32

Cotoletta "jazz" ad orecchio d'elefante vestita. 28

Cotoletta di vitello alla milanese. 30

## AL CARBONE.

Branzino intero alla griglia con contorni (per 2). 64

Gamberoni Sicilia e lime (4 pz). 32

Baby chicken al mattone. 26

Filetto di manzo Uruguay. 34

Ribeye argentina. 33

Picaña argentina. 30

Entraña di black angus USA. 34

Tomahawk Irlanda 1kg x 2. 95

Costine di black angus marinati al miele e spezie. 32

### IL MIX DEL JAZZ

Da condividere

-BUFALA-

-CARCIOFO-

-CRUDO-

-POLPETTE-

-TRIS DI CARPACCIO SCOTTATO-

-VITELLO TONNATO-

25 CAD

(MINIMO PER 2 PAX)

### Dip sauce

-BASIL MAYO-

-FRESH WASABI-

-BERNESE-

-BURRO D'ISIGNY-

-SENAPE MAILLE-

3

## Sides

RUCOLA E POMODORINI

6

VERDURE ALLA GRIGLIA

9

FRENCH FRIES RUSTICHE

7

PUNTARELLE E ACCIUGHE

8

PATATE CROCCANTI AL TARTUFO

9

CARCIOFI E PARMIGIANO

8

**JAZZ @ CAFE**

COPERTO 5 € CAD