

MENU JAZZ N.1  
*Gran Jazz*

**-STARTERS-**

TRIS DI CARPACCI

tonno, salmone e branzino marinati e scottati

"DIPCHOS"

Tortillas con dip di spinaci filanti e pico de gallo

CRUDO DI LANGHIRANO

servito con mozzarella di bufala

POLPETTE DI ANGUS

in salsa di pomodorini Sicilia

CARCIOFO

al giudia con salsa tartara

**-MAIN-**

STORICA COTOLETTA JAZZ

vestita con rucola e pomodorini & french fries

**-DESSERT-**

PICCOLA PASTICCERIA/ FRUTTA FRESCA

Acqua, caffè

**60 € cad**

(vini esclusi)

JAZZ@SCAFE

## MENU JAZZ N.2

### *Oriente e Occidente*

#### -STARTERS-

CRUDO LANGHIRANO  
servito con mozzarella di bufala

URAMAKI  
Salmone flambé / Salmone crispy

TARATARE DI MANZO  
e tartufo nero

TATAKI DI SALMONE  
Con yuzu dressing e perlage di tartufo nero

#### -MAIN-

RIBEYE  
servita con salsa pepe verde e stick di patate

#### -DESSERT-

PROFITEROLES  
con gelato vaniglia e fonduta al cioccolato

Acqua, caffè

**70 € cad**  
(vini esclusi)

JAZZ@SCAFE

MENU JAZZ N.3  
*Only fish*

-STARTERS-

PLATEAU ROYAL

ostriche déesse, gambero rosso, scampi e bulots

CAVIALE OSETRA

con blinis, crème fraîche e cipollina

ASTICE CATALANA

con olio di Nocellara siciliana, verza e cipolla di tropea

TARTARE DI TONNO ROSSO

con guacamole e salsa ponzu

-MAIN-

GAMBERO ROSSO-POLPO-BRANZINO

patate stick e verdure alla griglia

-DESSERT-

FONDENTE

cioccolato e lamponi

Acqua, caffè

**90 € cad**  
(vini esclusi)

JAZZ@SCAFE

## SELEZIONE VINI

### *Rossi*

Chianti, Bellosguardo, Toscana 28

Hebo, Cab. Sauv. -Merlot-Sang., Petra, Toscana 32

Montepulciano d'Abruzzo DOC, Villamedoro 28

Negramaro, IGT, Rivera, Puglia 30

Ripasso Valpolicella, Cottini, Veneto 50

### *Bianchi*

Chardonnay, Terre de Rai, Veneto 28

Vermentino DOCG Sella & Mosca, Sardegna 33

Pecorino, Tocco, Abruzzo 32

Gewurztraminer, Cantine d'Isèra, Trentino Alto Adige 36

Vinnae, Ribolla gialla Jermann, Friuli 50