

# Menu GRAN JAZZ CAFE

## To start...

NACHOS filanti con cheddar cheese fuso e paprika dolce.

----

DAL NOSTRO BANCO SUSHI:

URAMAKI MIX (salmone crispy / tonno pistacchi)

CRUDO DI LANGHIRANO, stracciatella di bufala, focaccia al Maldon, olive schiacciatelle, pomodori secchi e grissini stirati a mano.

TARTARE di manzo con burrata, tartufo estivo di Norcia e nocciole tostate.

## To share...

LA STORICA

cotoletta alla milanese dalla panatura croccante  
servita con patate al forno e pomodorini.

LA PICAÑHA

alla brace con patatine e salsa alla senape e miele.

## Desserts selection...

Pasticceria mignon.

## To drink...

ROSSO: Bellosguardo, Chianti, Toscana

BIANCO: Cantina Terre di Rai, Chardonnay, Friuli

BOLLICINE: Astoria "Cuvée Lounge" vino spumante brut, Veneto

Les Italiens, rosé (mosso), Lagrein, Valdobbiadene

(Vini & acqua vengono considerati a bottiglia per ogni 3 persone)

# *Menu* **TRA OCCIDENTE & ORIENTE**

---

## **To start...**

NACHOS filanti con cheddar cheese fuso e paprika dolce.

----

DAL NOSTRO BANCO SUSHI:

URAMAKI MIX (astice gratinato / salmone alla fiamma)

CRÊPE DI SOIA

con dadolata di pesce spicy

3 VOLTE CARPACCIO tonno, salmone, branzino, avocado, mango,  
pomodorini, erba cipollina, sesamo

CRUDO DI LANGHIRANO, stracciatella di bufala, focaccia al Maldon, olive schiacciate,  
pomodori secchi e grissini stirati a mano.

## **A seguire...**

LA RIBEYE

alla brace con patatine chips.

LA CATALANA

di gamberi leggera e pomodoro camone.

## **Desserts selection...**

Selezione di pasticceria mignon.

(Cannoncini, cheesecake e ganache di cioccolato e fragole)

## **To drink...**

ROSSO: Cantina Rivera, Primitivo, Puglia

BIANCO: Cantina Funtanaliras, Vermentino di Gallura, Sardegna

BOLLICINE: De Faveri, Prosecco di Valdobbiadene, Veneto

Les Italiens, rosé (mosso), Lagrein, Valdobbiadene

(Vini & acqua vengono considerati a bottiglia per ogni 3 persone)

# Menu Pesce: GRAN ROYAL

**Min. per 4 pax**

## **To start...**

SASHIMI & OSTRICHE salmone, tonno, spigola e gamberi rossi con salse e burro al lime & ostriche speciale Déesse Blanche.

URAMAKI MIX: gambero rosso e astice gratinato.

POLPO CROCCANTE su purea al profumo di arancia e datterino

3 VOLTE CARPACCIO: tonno, salmone, branzino alla fiamma, mango, avocado e pomodorini.

PRAWNS TOSTADA con gamberoni, crema di avocado, paprika dolce e salsa cocktail.

## **Main al piatto...**

BRANZINO & GAMBERI ROSSI SICILIA  
alla griglia e intingoli.

## **Dessert**

Fruttini di gelato & frutta fresca

## **To drink...**

ROSSO: Cantina Villamedoro, Montepulciano, Abruzzo

BIANCO: Cantina Funtanaliras, Vermentino di Gallura, Sardegna

BOLLICINE: De Faveri, Prosecco di Valdobbiadene, Veneto

Les Italiens, rosé (mosso), Lagrein, Valdobbiadene

(Vini & acqua vengono considerati a bottiglia per ogni 3 persone)