

## Menu GRAN JAZZ CAFE

NACHOS filanti con cheddar cheese fuso e paprika dolce.

----

ASSIETTE con cotto alla brace, Parma 24 mesi, cacciatorino, con bufala, pomodorini gialli e rossi basilico olio buono, pane carasau e focaccia.

### SUSHI ROLL

dragon mexican, salmon crispy, tonno guacamole.

TARTARE di manzo condita ai modi Café de Paris.

## To share...

### LA STORICA

cotoletta alla milanese servita con rucola, pomodorini, patatine fritte salsa Bernese.

## Dessert

Selezione di pasticceria mignon.  
(Cannoncini, cheesecake, ganache di cioccolato e fragole)

60 euro cad venerdì e sabato  
50 euro cad da domenica a giovedì

(escluso bevande e vini)

## SELEZIONE VINI

### Rossi

Chianti, Bellosguardo, Toscana	25
Hebo, Cab. Sauv.-Merlot-Sang., Petra, Toscana	28
Montepulciano d'Abruzzo DOC, Villamedoro	27
Negramaro, IGT, Rivera, Puglia	32
Ripasso Valpolicella, Cottini, Veneto	48

### Bianchi

Chardonnay, Terre de Rai, Veneto	25
Vermentino DOCG Sella&Mosca, Sardegna	28
Pecorino, Tocco, Abruzzo	29
Gewurztraminer, Tramin, Tentino Alto Adige	35
Vinnae, Ribolla gialla Jermann, Friuli	48

## Menu TRA OCCIDENTE & ORIENTE

NACHOS filanti con cheddar cheese fuso e paprika dolce.

----  
SUSHI ROLL

salmone alla fiamma, tonno e pistacchio, dragon roll.

ACCIUGHE DEL CANTABRICO  
con pane tostato, burro d'Isigny.

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

CRUDO DI LANGHIRANO con treccia di Bufala campana pomodorini gialli  
e rossi, olio buono, basilico, pane carasau e focaccia.

### A seguire...

NEW YORK RIBEYE  
alla brace con patate a spicchi al tartufo.

LA STORICA  
cotoletta alla milanese servita con  
rucola, pomodorini, salsa Bernese.

### Dessert

Selezione di pasticceria mignon.  
(Cannoncini, cheesecake, ganache di cioccolato e fragole)

70 euro cad venerdì e sabato  
60 euro cad da domenica a giovedì

(escluso bevande e vini)

## SELEZIONE VINI

### Rossi

Chianti, Bellosguardo, Toscana	25
Hebo, Cab. Sauv.-Merlot-Sang., Petra, Toscana	28
Montepulciano d'Abruzzo DOC, Villamedoro	27
Negramaro, IGT, Rivera, Puglia	32
Ripasso Valpolicella, Cottini, Veneto	48

### Bianchi

Chardonnay, Terre de Rai, Veneto	25
Vermentino DOCG Sella&Mosca, Sardegna	28
Pecorino, Tocco, Abruzzo	29
Gewurztraminer, Tramin, Tentino Alto Adige	35
Vinnae, Ribolla gialla Jermann, Friuli	48

# Menu Pesce: GRAN ROYAL

APERITIVO con Garden spritz Moet  
accompagnato di crostini al salmone fumé, burro e  
marmellata di Tropea.

PLATEAU ROYAL DEL JAZZ  
ostriche, gambero rosso Sicilia, scampi, bulot di mare, lime e maio.

SUSHI ROLL  
gambero rosso e lobster roll.

CARPACCIO SPECIAL  
flambé branzino, salmone, tonno, capesante, gambero rosso,  
astice, avocado e salsa ponzu.

POLPO CROCCANTE  
purée allo zafferano e arancia, datterino.

## Main al piatto...

FILETTO DI SALMONE  
caramellato miele e soia con verdure thai.

## Dessert

Fruttini di gelato & frutta fresca

85 euro cad

(escluso bevande e vini)

## SELEZIONE VINI

### Rossi

Chianti, Bellosguardo, Toscana	25
Hebo, Cab. Sauv.-Merlot-Sang., Petra, Toscana	28
Montepulciano d'Abruzzo DOC, Villamedoro	27
Negramaro, IGT, Rivera, Puglia	32
Ripasso Valpolicella, Cottini, Veneto	48

### Bianchi

Chardonnay, Terre de Rai, Veneto	25
Vermentino DOCG Sella&Mosca, Sardegna	28
Pecorino, Tocco, Abruzzo	29
Gewurztraminer, Tramin, Tentino Alto Adige	35
Vinnae, Ribolla gialla Jermann, Friuli	48