

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	26
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 Funtanaliras, Sardegna	27
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	26
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 Funtanaliras, Sardegna	27
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	26
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 Funtanaliras, Sardegna	27
Pecorino, Tocco, Abruzzo	29
Gewurztraminer, Tramin, Tentino Alto Adige	35
Vinnae, Ribolla gialla Jermann, Friuli	48