

Menu Carne **GRAN JAZZ CAFE**

To start...

NACHOS con cheddar filante, jalapeños e paprika dolce.



TAGLIERINO RUSTICO crudo di Langhirano, salamino cacciatorino, cotto alla brace, burratina di Andria DOP, olive, pomodori secchi, focaccina al rosmarino e grissini stirati a mano.

PICCOLE TARTARE di Fassona ai sapori mediterranei.

BRUSCHETTE pane cinque cereali, pomodorini, stracciatella e nocciole.

SFORMATINO di polenta di grano saraceno, cuore caldo di fondue e purée di sottobosco.

To share...

LA STORICA MILANESE
cotoletta dalla panatura croccante
servita con patate e datterini.

L'ENTRECÔTE
alla Robespierre, patate croccanti e salsa al pepe verde.

Desserts selection...

DOLCISSIMO
selezione dei nostri desserts più buoni.

To drink...

ROSSO: Cantina Banfi, "Col Di Sasso", Cabernet Sauvignon/Sangiovese, Toscana

BIANCO: Cantina Mulin nei Magredi, Sauvignon, Friuli

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

***70 euro cad**

Vini & acqua vengono considerati a bottiglia per ogni 3 persone

* prezzo applicabile venerdì e sabato. Dalla domenica al giovedì contattarci al 02 33 60 40 39.

Menu Mix: TRA OCCIDENTE & ORIENTE

To start...

NACHOS con cheddar filante, jalapeños e paprika dolce.



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

SELEZIONE Pata Negra de Bellotta, crudo di Langhirano, salamino cacciatorino, robiolina cremosa e noci pecan, schiacciatina al rosmarino, grissini stirati a mano.

URAMAKI MIX: salmone crispy & tuna spicy roll.

BRUSCHETTINE:

ai tre pomodori ed olio buono & salmone fumé scozzese con cream cheese e aneto.

Main al piatto...

CHATEAUBRIAND

di filetto, salsa bearnese e patate croccanti.

LA STORICA

cotoletta dalla panatura croccante
servita con patate & datterini

Desserts selection...

DOLCISSIMO

Cannoncini, cheesecake e ganache di cioccolato e fragole.

To drink...

ROSSO: Cantina Banfi, Chianti classico, Toscana

BIANCO: Cantina Funtanaliras, Vermentino di Gallura, Sardegna

BOLLICINE: De Faveri, Prosecco di Valdobbiadene, Veneto

*80 euro cad

Vini & acqua vengono considerati a bottiglia per ogni 3 persone

* prezzo applicabile venerdì e sabato. Dalla domenica al giovedì contattarci al 02 33 60 40 39.

Menu Pesce: GRAN ROYAL

To start...

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

URAMAKI MIX: tuna roll al pistacchio e astice gratinato.

POLPO CROCCANTE* su purea al profumo di arancia e datterino

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

CROSTINI & PRAWNS* con gamberoni, pane 5 cereali, crema di avocado,
paprika dolce e salsa cocktail.

Main al piatto...

SEABASS & SCAMPI
su crema di zafferano e verdure scottate.

Dessert

Fruttini di gelato & frutta fresca

To drink...

ROSSO: Cantina Banfi, Chianti classico, Toscana
BIANCO: Cantina Funtanaliras, Vermentino di Gallura, Sardegna
BOLLICINE: De Faveri, Prosecco di Valdobbiadene, Veneto

*90 euro cad

Vini & acqua vengono considerati a bottiglia per ogni 3 persone

* prezzo applicabile venerdì e sabato. Dalla domenica al giovedì contattarci al 02 33 60 40 39.

* Useremo prodotti congelati ogni qualvolta ci sia irreperibilità sul mercato di prodotti freschi.
Possibili allergeni presenti nei piatti. Tabella allergeni esposta all'ingresso. Regolamento (UE) 1169/2011