

Menù 1

Antipasti

Uramaki misti salmone fiamma & dragon shrimp roll.

Crudo di Langhirano, bufala pugliese, pomodori secchi, olive schiacciate e gnocco fritto.

Piccole battute di Fassona al coltello ai sapori mediterranei.

Bruschette di pane cunzato con carciofi, menta, pomodorini e polvere d'arancia.

Secondi (da condividere)

Taglieri di cotolette e piccola misticanza.

Tagliata di manzo con sale di Maldon, patate sauté e rosmarino.

Dessert

Tiramisù del Jazz

55 cad

Con la nostra selezione di vino

Vino rosso: Toscana "Col di Sasso" BANFI.

Vino bianco: Puglia Falanghina "Castelli di Severino"

50 cad

con scelta di vino alla carta

Acqua (una bottiglia ogni 3 persone), caffè, servizio e coperto incluso.

Menù 2 “solo pesce”

Antipasti

Uramaki misti salmone fiamma & dragon shrimp roll.

Tris di carpaccio scottato tonno, salmone, branzino, capperi, jalapeños, cipolla di tropea e pomodorini.

Panzanella di mare con calamari, cozze e code di gambero.

Polpo alla plancia, patate con paprika e maionese aromatizzata al curry.

Secondo (impiattato)

Filetto di salmone, patata schiacciata capperi ed olive, salsa beurre blanc.

Dessert

NY cheesecake ai frutti di bosco

60 cad

Con la nostra selezione di vino

Vino rosso: Toscana "Col di Sasso" BANFI.

Vino bianco: Puglia Falanghina "Castelli di Severino"

Bollicine: Cuvée "Astoria" Lounge.

55 cad

(con scelta di vino alla carta)

Acqua (una bottiglia ogni 3 persone), caffè, servizio e coperto incluso.

Menu 3

Antipasti

Uramaki misti salmone fiamma & dragon shrimp roll.

Crudo di Langhirano, bufala pugliese, pomodori secchi, olive schiacciate e gnocco fritto.

Selezione di ostriche Maison Amélie.

Piccole battute di Fassona al coltello ai sapori mediterranei.

Primo (impiattato)

Gnocchi cacio & pepe con tartare di gambero rosso di Mazzara del Vallo.

Secondo

Tagliata di manzo, sale di Maldon, patate sauté e rosmarino.

Dessert

Dolci misti della nostra selezione

65 cad

Con la nostra selezione di vino

Vino rosso: Toscana "Col di Sasso" BANFI.

Vino bianco: Puglia Falanghina "Castelli di Severino"

Bollicine: Cuvée "Astoria" Lounge.

60 cad

(con scelta di vino alla carta)

Acqua (una bottiglia ogni 3 persone), caffè, servizio e coperto incluso.