

MENU 1 “PRIMI”

Entrées

Nachos filanti con cheddar cheese, pomodoro e avocado.

Tacos con dadolata di salmone, avocado, soia e wasabi.

Taglierino rustico: bresaola, cacciatorino, crudo di Langhirano, bufala campana, pomodorini gialli e rossi, schiacciata al rosmarino e pane guttiau.

Sformatino di polenta di grano saraceno, cuore caldo di fondue, purée di sottobosco.

Carpaccio di filetto scottato, carciofi, scamorza affumicata.

Bis di primi

Mezzi paccheri “mani pulite” ai sapori del Mediterraneo con cozze, vongole, gamberi, calamaretti e datterino.

Raviolioni (fatti da noi) ripieni di porcini. crema al parmigiano, porcini spadellati.

Dessert

Cabaret dei dolci misti fatti casa.

Vino rosso: Toscana "Col di Sasso" BANFI.

Vino bianco: Puglia Falanghina “Castelli di Severino” /

Bollicine Cuvée “Astoria” Lounge.

(1 bottiglia a scelta ogni 3 persone)

Acqua e caffè.

Servizio e coperto incluso.

50 euro cad *



*** Prezzo applicabile venerdì e sabato. Per conoscere le offerte dalla domenica al giovedì contattarci al 02 33 60 40 39.**

MENU 2 “MILANESE”

Entrées

Nachos filanti con cheddar cheese, pomodoro e avocado.

Tacos con dadolata di salmone, avocado, soia e wasabi.

Taglierino rustico: bresaola, cacciatore, crudo di Langhirano, bufala campana, pomodorini gialli e rossi, schiacciata al rosmarino e pane guttiau.

Sformatino di polenta di grano saraceno, cuore caldo di fondue, purée di sottobosco.

Carpaccio di filetto scottato, carciofi, scamorza affumicata.

Secondo

Cotolettine Jazz style con rucola, pomodorini e burrata di bufala.

Dessert

Cabaret dei dolci misti fatti casa.

Vino rosso: Toscana "Col di Sasso" BANFI.

Vino bianco: Puglia Falanghina “Castelli di Severino” /
Bollicine Cuvée “Astoria” Lounge.
(1 bottiglia a scelta ogni 3 persone)

Acqua e caffè.

Servizio e coperto incluso.

50 euro cad *



*** Prezzo applicabile venerdì e sabato. Per conoscere le offerte dalla domenica al giovedì contattarci al 02 33 60 40 39.**

MENU 3 “SECONDI”

Entrées

Maki dal nostro banco sushi:

Salmon spicy alla fiamma.

Dragon yellow.

Salmon crispy.

Nachos filanti con cheddar cheese, pomodoro e avocado.

Taglierino rustico: bresaola, cacciatorino, crudo di Langhirano, bufala campana, pomodorini gialli e rossi, schiacciata al rosmarino e pane guttiau.

Carpaccio di pesce tonno, salmone e branzino scottati con olio Evo, ponzu, avocado, coriandolo, mango, pomodorini e jalapeños freschi.

Bruschettine di pane pugliese, pomodoro piennolo, basilico e olio buono.

Secondo

Ojo de bife argentino con patate al forno e sale grosso.

Cotolettine Jazz style con rucola, pomodorini.

Dessert

Cabaret dei dolci misti fatti casa.

Vino rosso: Toscana "Col di Sasso" BANFI.

Vino bianco: Puglia Falanghina “Castelli di Severino” /

Bollicine Cuvée “Astoria” Lounge.

(1 bottiglia a scelta ogni 3 persone)

Acqua e caffè.

Servizio e coperto incluso.

55 euro cad *



*** Prezzo applicabile venerdì e sabato. Per conoscere le offerte dalla domenica al giovedì contattarci al 02 33 60 40 39.**

MENU 4 “SOLO PESCE”

Entrées

Maki dal nostro banco sushi: Salmone jalapeño / Lobster roll.

Tartare amazzonica di tonno con coulis di pomodoro, mango, avocado, salsa calamansi.

Tartare di salmone con avocado, salsa soia wasabi e croccantini di tempura.

Polipo scottato su vellutata di patate.

Carpaccio di tonno, salmone e branzino scottati con olio Evo, ponzu, avocado, coriandolo, mango, pomodorini e jalapeños freschi.

Primo

Paccheri “mani pulite” ai sapori del Mediterraneo con cozze, vongole, gamberi, calamaretti e datterino.

Secondo

Tonno rosso del Mediterraneo appena scottato, salsa al Porto e carciofi fritti.

Desserts

Selezione di dolci speciale jazz con degustazione di cioccolato cru by Valrhona.

Vino rosso: Toscana "Col di Sasso" BANFI

Vino bianco: Prosecco di Valdobbiadene “Astoria” /

Greco di Tufo Mastroberardino

(1 bottiglia a scelta ogni 3 persone)

Acqua e caffè.

Servizio e coperto incluso.

60 euro cad *



*** Prezzo applicabile venerdì e sabato. Per conoscere le offerte dalla domenica al giovedì contattarci al 02 33 60 40 39.**