

MENU GRAN “JAZZ CAFE”

TO START...

TAGLIERE

crudo di Langhirano, salame cacciatorino, cotto alla brace, burrata DOP, olive e aromi, pomodorini secchi, focaccia al rosmarino & gnocco fritto

FASSONA

battuta di Fassona al coltello & sapori mediterranei

STRACCIATELLA & NOCCIOLE

bruschette di pane 5 cereali, concassé di datterino, stracciatella, nocciole tostate

URAMAKI

uramaki mix: salmone alla fiamma & dragon roll

TO SHARE...

TAGLIATA

di manzo alla brace con patate al burro & rosmarino

LA STORICA

cotoletta dalla panatura croccante servita con insalata baby & datterini

DESSERTS SELECTION...

DOLCISSIMO

selezione dei nostri desserts più buoni

TO DRINK...

VINO ROSSO: Cantine Banfi, “Col Di Sasso”, Toscana

VINO BIANCO: Cantine Teanum “Castelli di Severino”, Puglia

BOLLICINE: Astoria “cuvée lounge” vino spumante brut, Valdobbiadene

55 per pax

Vini & acqua vengono considerati a bottiglia per ogni 3 persone
sono inclusi:
servizio-caffe-coperto

MENU MARE

Tra occidente & oriente

TO START...

TRIS DI MARE

tris di carpaccio scottato... tonno, salmone & branzino con capperi, jalapeños, cipolla di Tropea e pomodorini

URAMAKI

uramaki mix: salmone alla fiamma & dragon roll

TARTARE

di salmone con salsa ponzu, crema di avocado e scaglie di mandorle tostate

POLPO

alla gallega & paprika dolce

GAMBERI

in salsa Worcestershire e indivia

CROSTINI 5 CEREALI

con salmone marinato all'aneto, robiolina, semi di lino e pepe rosa

MAIN AL PIATTO...

BRANZINO

filetto di branzino con purea allo zafferano, capperi e pomodorini

DESSERTS SELECTION...

DOLCISSIMO

selezione dei nostri desserts più buoni

TO DRINK...

VINO ROSSO: Cantine Banfi, "Col Di Sasso", Toscana

VINO BIANCO: Cantine Teanum "Castelli di Severino", Puglia

BOLLICINE: Astoria "cuvée lounge" vino spumante brut, Valdobbiadene

60 per pax

Vini & acqua vengono considerati a bottiglia per ogni 3 persone

sono inclusi:

servizio-caffe-coperto