

Natale al Jazz Café

ORO

SELEZIONE FUMÉ

tonno rosso & salmone
olio extra vergine al profumo di basilico,
pomodorini tiepidi, zest di lime e ribes rosso.

IL BUON TAGLIERE

jamon iberico de Bellota, crudo di Langhirano,
salamino cacciatorino, burratina, terrina di zola e mascarpone,
composta di arancia, focaccina al rosmarino,
pane casereccio e grissini stirati a mano.

FOIE GRAS & TARTUFO

goose foie gras con composta di
mele annurche caramellate,
pan brioche e tartufo nero.

CARPACCIO & PORCINI

black angus carpaccio,
insalatina di porcini, reggiano 30 mesi e
riduzione di balsamico.

ENTRECÔTE

tenerissima costata di manzo alla griglia
servita con spicchi di carciofi, patate croccanti e
salsa al pepe verde.

CROQUEMBOUCHE

(la pièce montée)

crema chantilly, caramello e cioccolato fondente.

PANETTONE E CREMA DI MASCARPONE AL CAFFÈ.

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

BIANCO: Cantina Mulin nei Magredi, Sauvignon, Friuli.

80 cad

Vini & acqua vengono considerati a bottiglia per ogni 3 persone.

INCENSO

CHRISTMAS URAMAKI SELECTION

tuna pistacchio roll

(riso, nori, sesamo, tartare di tonno, philadelphia, carpaccio di avocado, granella di pistacchio).

salmon & tartufo roll

(riso, nori, sesamo, salmone, philadelphia, carpaccio di avocado e tartufo).

IL BUON TAGLIERE

jamon iberico de Bellota, crudo di Langhirano, salamino cacciatorino, burratina, manchego iberico, composta di arancia, focaccina al rosmarino e grissini stirati a mano.

COCKTAIL DI GAMBERI

gamberoni, crema di avocado e salsa cocktail.

ACCIUGHE DEL CANTABRICO

deliziose acciughe del cantabrico su pane saint honoré e burro d'Isigny.

CARPACCIO & PORCINI

black angus carpaccio, insalatina di porcini, reggiano 30 mesi e riduzione di balsamico.

FILET MIGNON

filetto di manzo su purea allo zafferano, carote caramellate, sottobosco di funghi, porcini e chiodini, salsa cognac.

CROQUEMBOUCHE

(la pièce montée)

crema chantilly, caramello e cioccolato fondente.

PANETTONE E CREMA DI MASCARPONE AL CAFFE.

ROSSO: Cantina Bellosguardo, Chianti classico, Toscana.

BIANCO: Cantina Funtanaliras, Vermentino di Gallura, Sardegna.

BOLLICINE: Astoria Extra dry, Prosecco di Valdobbiadene, Veneto.

90 cad

Vini & acqua vengono considerati a bottiglia per ogni 3 persone.

MIRRA

OSTRICHE THE KING

special Déesse Blanche servite con tartare di gambero rosso di Mazzara, salsa yuzu, crema di avocado e tartufo nero.

POLPO CROCCANTE

Tenerissimo e croccante polpo su purée allo zafferano e profumo di arancia.

CHRISTMAS URAMAKI SELECTION

astice gratinato

(riso, nori, sesamo, tempura di gambero, avocado, astice tartare, spicy cream, tobiko, teriyaki).

Salmon pistachio roll

(riso, nori, sesamo, avocado, carpaccio di salmone scottato, salsa agro dolce yuzu miso, granella di pistacchio).

SASHIMI & MORE

sashimi di tonno rosso, salmone e branzino con gamberi rossi di Mazzara, scampi e fresh wasabi.

COCKTAIL DI GAMBERI

gamberoni, crema di avocado e salsa cocktail.

TRIS DEL PESCATORE

tonno rosso, salmone e gamberoni grigliati ai profumi mediterranei con piccole verdure caramellate.

sorbetto al limone.

CROQUEMBOUCHE

(la pièce montée)

crema chantilly, caramello e cioccolato fondente.

PANETTONE E CREMA DI MASCARPONE AL CAFFE.

ROSSO: Cantina Surani, Primitivo, Puglia.

BIANCO: Cantina Funtanaliras, Vermentino di Gallura, Sardegna.

BOLLICINE: De Faveri, Prosecco di Valdobbiadene, Veneto.

Firriato, Charme rosé, Sicilia.

100 cad

Vini & acqua vengono considerati a bottiglia per ogni 3 persone.