

BIRRA MEDIA / BOTT.	7
SOFT DRINKS / SUCCO	5
ACQUA 0,75 CL	4
AMARO	DA 6
CAFFE	2

# JAZZ CAFE

RESTAURANT CLUB

## -STARTERS-

Per iniziare

<b>ACCIUGHE DEL CANTABRICO (5 pz)</b> 16 pane tostato 1, burro d'Isigny 7	<b>CRUDO DI LANGHIRANO</b> 17 tagliere di crudo, burrata 7, gnocco fritto 1, glassa di balsamico 12	<b>POLPO CROCCANTE*</b> 17 purée allo zafferano e arancia, datterino 14,7
<b>JAMON IBERICO DE BELLOTA</b> 22 iberico di ghianda, pane tostato 1 & conçassé	<b>SASHIMI DI FILETTO &amp; FOIE GRAS</b> 17 tenerissimo carpaccio di filetto, foie gras flambé, special ponzu sauce 12,1,6,11	<b>GOOSE FOIE GRAS</b> 16 con composta di mele annurche caramellate, pan brioche 1,12,3
<b>BURRATA &amp; CARCIOFI</b> 13 fried artichokes, pomodorini, glassa di balsamico 1,8,4,12,7,3	<b>TARTARE DI MANZO</b> 16 ripiena di burrata 7, crema tartufo 12 nero, nocciole tostate 7,8,4	<b>CAVIALE OSIETRA</b> <b>CLASSIC GIAVIERI 15 GR</b> 40 pane 1, burro 7 e patate

## -SUSHI & RAW-

Sushi & crudité

<b>OSTRICHE &amp; SALSE SMOKED</b> 3 pz 15 speciale Deesse Blanche 2,4,14, tabasco, burro e lime, ketchup 12, affumicate al whisky	<b>TATAKI</b> 17 sashimi style di tonno rosso*4 e salmone*4 leggermente scottato, lime, salsa yuzu miso 6,11, sakura mix	<b>SALMONE ROLL FLAMBÉ</b> 16 riso, carpaccio di salmone*4 scottato alla fiamma, avocado, spicy cream jalapeños, teriyaki 1,6, croccantini di tempura, semi di sesamo 11
<b>TARTARE DI TONNO ROSSO*</b> 4 16 EVO, Maldon, crosta di pane 1, riduzione soia e miele 6 & aromi 12	<b>3 VOLTE CARPACCIO</b> 16 tonno*4, salmone*4, branzino*4, avocado, pomodorini, erba cipollina, sesamo 11,8,5	<b>ASTICE ROLL</b> 18 riso, tempura di gambero*1,2, astice tartare, avocado, spicy cream 3,12 tobiko*4, teriyaki 1,6, semi di sesamo 11
	<b>SALMON TARTARE*</b> 4 16 salsa ponzu 1,6, crema di avocado, scaglie di mandorle tostate 8	

## -PASTA MAIN-

Primo

<b>PACCHERI 1 &amp; BURRATA</b> 7 18 salsa 3 pomodori, EVO
---

## -SIDE SECTION-

Contorni

<b>RUSTICHE</b> 6 french fries fatte a mano	<b>PATATE CROCCANTI &amp; TRUFFLE</b> 12 7 double cooked e fried con olio al tartufo	<b>PUNTarelLE &amp; ANCHOVIES</b> 7 con hot chilli e acciughe
	<b>GRILLED VEGGIES</b> 6 red pepper, pak choi, zucchini e aubergine	<b>HOMEMADE PURÉE</b> 7 con cream di pecorino sardo DOP 7

## SUPER SPECIAL'S DI CARNE

<b>TOMAHAWK Australia</b> 11 /etto top marezzatura e gusto	<b>COSTATA Germania</b> 8 /etto frollatura 6 weeks - top gusto	<b>SASHI CHOCO Finlandia</b> 9.50 /etto taglio fiorentina 5 stars marezzatura-tenerezza-gusto
<b>con contorni:</b> ROASTED POTATOES, ROCKET SALAD, SALSE 12,3,7, TABASCO		

## -MEAT & FISH-

Carne e pesce

<b>FILETTO</b> 28 filetto di manzo alla griglia, patate al burro 7 e rosmarino, basil maio 3,7	<b>LA STORICA COTOLETTA</b> 26 orecchia d'elefante, patate al burro 7 pomodorini 1,7,5,3,12	<b>TONNO ROSSO SMOKED*</b> 4 28 scottato in padella con purée 7, pomodorini morbidi, asparagi
<b>FILETTO &amp; PORCINI</b> 31 filetto di manzo su purea allo zafferano 7, porcini, carote caramellate, salsa cognac 12	<b>PICAÑHA ALLA BRACE</b> 26 tagliata di picañha, aromi, sale Maldon	<b>SALMONE CAMELLATO*</b> 4 26 miele e soia 6, crema di patate viola 7, pak choi croccante, carote, riso thai

## -OUR DESSERTS-

<b>CRÈME &amp; CHOCOLAT</b> 8 bigné ripieni di panna e vaniglia con cioccolato calda 1,3,7,12	<b>FONDENTE AL CIOCCOLATO</b> 8 lamponi freschi, chocolate ganache e nocciole 8,7,3,1	<b>FRUTTINI GELATO</b> 10 gelatini di frutta fresca e secca ripieni del loro gelato 7
<b>TIRAMISU &amp; CRUMBLE</b> 8 PDS e gelato al caffè, nocciole 8,7,3,1	<b>ENGLISH PUDDING</b> 8 panettone al forno, marmelade di arancie amare e spoon di vanilla ice cream 1,3,7,8,6	<b>FRUTTA &amp; ICE</b> 8 frutta di stagione & salse
<b>"PINE / APPLE" TART</b> 8 tarte tatin ananas e mela con gelato alla vaniglia e custard 1,3,7		<b>SORBETTO</b> 8 artigianale