



JAZZ CAFE

RESTAURANT | CLUB | DRINKS

Menu 1

Italian Classic

Nachos di benvenuto caldi filanti con salsa guacamole e pico de gallo per stuzzicare l'appetito.

Antipasti

Bruschettine del jazz al pomodoro fresco, basilico e olio evo.

Taglierino con selezione di salumi – Crudo di Langhirano, cacciatorino, coppa, Mozzarella di bufala DOP, carciofini sardi sott'olio e focaccina tiepida alle olive taggiasche.

Carpaccio di filetto scottato, punte di asparagi, porcini, crescenza, scaglie di parmigiano.

Polipo fresco scottato ai porcini su mousse di patate, crackers di polenta e rosmarino.

Primi

Tortelli di branzino su guazzetto di capesante e gamberi, julienne di zucchini.

Pacchero di Gragnano con crema di pomodoro Piennolo, burratina d'Andria e basilico.

La nostra selezione di dolci fatti in casa

Vino rosso: Toscana "Col di Sasso" BANFI.

Vino bianco: Puglia Falanghina "Castelli di Severino".

(1 bottiglia a scelta ogni 3 persone)

Acqua e caffè

Menu 2

Specialità di carne del Jazz

Nachos di benvenuto caldi filanti con salsa guacamole e pico de gallo per stuzzicare l'appetito.

Antipasti

Beef Uramaki con tartare di Fassona tagliata al coltello.

Bruschettine del jazz al pomodoro fresco, basilico e olio evo.

Taglierino con selezione di salumi – Crudo di Langhirano, cacciatorino, coppa, Mozzarella di bufala DOP, carciofini sardi sott'olio e focaccina tiepida alle olive taggiasche.

Carpaccio di filetto scottato, punte di asparagi, porcini, crescita, scaglie di parmigiano.

Secondi

Milanese del jazz servita con pomodori freschi, rucola selvatica e patate al salto.

Entrecôte scottata al timo e rosmarino, scaloppata servita con patate, verdure e salsa bearnese.

La nostra selezione di dolci fatti in casa

Vino rosso: Toscana "Col di Sasso" BANFI
Vino bianco: Puglia Falanghina "Castelli di Severino".
(1 bottiglia a scelta ogni 3 persone)
Acqua e caffè

JAZZ CAFE

RESTAURANT | CLUB | DRINKS

Menu 3

Fish Fusion

Antipasti

Selezione di Uramaki: Salmone alla fiamma & Dragon roll.

Carpaccio di Salmone scottato con salsa ponzu e olio evo, jalapeno fresco, sesamo biondo.

Polipo fresco scottato ai porcini su mousse di patate, crackers di polenta e rosmarino.

Tartare di salmone, avocado, Philadelphia, pomodorini secchi, salsa teriyaki.

Croccantini di gamberi e verdure avvolti in pasta fillo, gamberi in tempura super croccanti serviti con salsa agrodolce e sale al curry Madras.

Secondo

Filetto di branzino con sauté di carciofi e caponatina siciliana.

La nostra selezione di dolci fatti in casa

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