

Proposta Menu 1

Journey to Italy

Antipasti:

Selezione di bruschettine:

Bruschettina con concassè di pomodoro datterino e basilico fresco
Fondutina ai formaggi di malga, porcini al salto, tartufo nero.

Taglierino con Crudo di Langhirano, cacciatorino, lardo di colonnata servito con pane casareccio caldo, grissini stirati a mano e pane carasau, composta di zucca, terrina di gorgonzola piccante e mascarpone.

Carpaccetto di manzo scottato con crescenza fondente, funghi di bosco, asparagi e scaglie di grana.

Polipo tiepido, pomodorini datterini, olive taggiasche, pecorino semi-stagionato sardo Perlanera, clorofilla di basilico, pane guttiau croccante all'olio evo.

Catalana di mazzancolle, pomodorini cherry, cipolla rossa di tropea, aspretto di vino rosso e olio evo.

Bis di primi:

Raviolo alle erbe con fondutina di parmigiano reggiano 36 mesi e tartufo nero.

Risottino al carciofo spinoso sardo e mazzancolle.

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

45 euro cad

Proposta Menu 2

No veggie

Antipasti:

Nachos filanti con cheddar, salsa guacamole e pico de gallo.

Selezione di uramaki salmone alla fiamma e salmone crispy.

Taglierino con Crudo di Langhirano, cacciatorino, lardo di colonnata servito con pane casareccio caldo, grissini stirati a mano e pane carasau, composta di zucca, terrina di gorgonzola piccante e mascarpone.

Carpaccetto di manzo scottato con crescenza fondente, funghi di bosco, asparagi e scaglie di grana.

Terrina di foie gras con composta di mele Annurche caramellate profumate all'anice stellato e pain brioche.

Bis di secondi:

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

Entrecôte scottata al timo e rosmarino, scaloppata servita con patate al salto, verdure marinate alle erbe e salsa bernese.

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

52 euro cad

Proposta Menu 3
Une soirée au Jazz Café

Antipasti:

Nachos filanti con cheddar, salsa guacamole e pico de gallo.

Selezione di uramaki salmone alla fiamma e salmone crispy.

Taglierino con Crudo di Langhirano, cacciatorino, lardo di colonnata servito con pane casareccio caldo, grissini stirati a mano e pane carasau, composta di zucca, terrina di gorgonzola piccante e mascarpone.

Carpaccetto di manzo scottato con crescenza fondente, funghi di bosco, asparagi e scaglie di grana.

Terrina di foie gras con composta di mele Annurche caramellate profumate all'anice stellato e pain brioche.

Secondo:

Chateaubriand di filetto argentino servita con pomme sauté e sauce Bernaise.

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

58 euro cad



JAZZ CAFE
RESTAURANT | CLUB | DRINKS

Proposta Menu 4
Dream of the sea

Antipasti:

Special maki:
Salmone alla fiamma
Crunchy spicy shrimps

Ostriche Papillon di Arcachon (Bordeaux) con yuzu, tartare di gambero rosso, crema di avocado e tartufo nero.

Ceviche di branzino, capesante, gambero rosso di Sicilia, aji amarillo, mango e pomodorini cherry.

Polipo arrostito profumato al lime, crema di avocado, mousse di patate allo zafferano, coriandolo, picco de gallo fresco, nachos di mais.

Tataki di salmone, salsa yuzumiso, perlage di tartufo nero.

Primo:

Fregola con piccole verdure infornate, brodetto di basilico, mazzancolle, vongole veraci e astice blu.

Secondo:

Filetto di tonno rosso leggermente scottato profumato al bergamotto su pavé di asparagi e crema di zucca.

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

60 euro cad