

MENU “BISTROT INTERNAZIONALE” 1

Entrées

Maki dal nostro banco sushi:

Salmon spicy alla fiamma.

Dragon yellow.

Salmon crispy.

Selezione di bruschettine:

Salmone fumé scozzese con cream cheese e aneto.

Pomodorini piennolo e basilico.

Taglierino con Pata Negra de Bellota, cacciatore, crudo di Langhirano, bufala campana, pomodorini gialli e rossi, schiacciata al rosmarino e pane carasau.

Mexican nachos con guacamole e pico de gallo.

Carpaccio di filetto, rucola, grana, carciofi freschi, limone e fleur de sel.

Secondo

Cotolettine Jazz style con rucola, pomodorini e burrata di bufala.

Dessert

Cabaret dei dolci misti fatti 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

48 euro

MENU “BISTROT INTERNAZIONALE” 2

Entrées

Maki dal nostro banco sushi:

Salmon spicy alla fiamma.

Dragon yellow.

Salmon crispy.

Selezione di bruschettine:

Salmone fumé scozzese con cream cheese e aneto.

Pomodorini piennolo e basilico.

Taglierino con Pata Negra de Bellota, cacciatorino, crudo di Langhirano, bufala campana, pomodorini gialli e rossi, schiacciata al rosmarino e pane carasau.

Mexican nachos con guacamole e pico de gallo.

Carpaccio di pesce tonno, salmone e branzino scottati con olio Evo, ponzu, avocado, coriandolo, mango, pomodorini e jalapenos freschi.

Secondi

Entrecôte argentina scottata al Timo e rosmarino, carciofi sautés, patate al forno e french fries.

Cotoletta alla Milanese, rucola e pomodorini.

Dessert

Cabaret dei dolci misti fatti 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

MENU "SEAFOOD" 3

Entrées

Maki dal nostro banco sushi:

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

Risotto cotto e crudo di gambero rosso, lime, maggiorana e bufala campana.

Secondo

Tonno rosso Sicilia su specchio di zafferano, caviale del mare e niçoise di verdure.

Desserts

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

62 euro