

MENU “BISTROT INTERNAZIONALE” 1

Entrées

Maki dal nostro banco sushi:

Salmon spicy alla fiamma.

Dragon yellow.

Salmon crispy.

Selezione di bruschettine:

Salmon fumé scozzese con cream cheese e aneto.

Pomodorini piennolo e basilico.

Taglierino con bresaola slinzega, cacciatolino, 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 scottato con giro d’olio al tartufo, crescenza cremosa e asparagi.

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:

Salmon fumé scozzese con cream cheese e aneto.

Pomodorini piennolo e basilico.

Taglierino con bresaola slinzega, 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

Ojo de bife argentino con patate al forno e sale grosso.

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 jalapeño.

Capesante roll.

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 arrosto su vellutata di cannellini al rosmarino con confettura di cipolle caramellate e pecorino scorza nera.

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