

MENU “BISTROT INTERNAZIONALE” 1

Entrées

Maki dal nostro banco sushi:

Salmon spicy alla fiamma.

Dragon yellow.

Salmon crispy.

Selezione di Tacos:

Tacos con tartare di manzo, mousse di philadelphia al basilico e veli di grana.

Tacos con dadolata di salmone, guacamole e salsa pico de gallo.

Taglierino con bresaola slinzega, cacciatolino, crudo di Langhirano, bufala campana, pomodorini gialli e rossi, schiacciata al rosmarino e pane carasau.

Gamberi in salsa aurora, avocado, zeste d’arancia e paprika dolce.

Carpaccio di filetto, tartufo, pinoli tostati e Reggiano 30 mesi.

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”/
Prosecco di Valdobbiadene “Astoria”.

(1 bottiglia a scelta ogni 3 persone)

Acqua e caffè

45 euro

MENU “BISTROT INTERNAZIONALE” 2

Entrées

Maki dal nostro banco sushi:

Salmon spicy alla fiamma.

Dragon yellow.

Salmon crispy.

Selezione di Tacos:

Tacos con tartare di manzo, mousse di philadelphia al basilico e veli di grana.

Tacos con dadolata di salmone, guacamole e salsa pico de gallo.

Taglierino con bresaola slinzega, cacciatorino, crudo di Langhirano, bufala campana, pomodorini gialli e rossi, schiacciata al rosmarino e pane carasau.

Carpaccio di filetto, tartufo, pinoli tostati e Reggiano 30 mesi.

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

Secondi

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

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”/

Prosecco di Valdobbiadene “Astoria”.

(1 bottiglia a scelta ogni 3 persone)

Acqua e caffè

50 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.

Tartare di salmone con avocado, Philadelphia, pomodoro secco, tobiko, salsa teriyaki e mandorle.

Polipo scottato alla barbabietola con salsa verde, spuma di parmigiano e taccole croccanti.

Tacos con dadolata di salmone, guacamole e salsa pico de gallo.

Primo

Risotto ai pistilli di zafferano e sashimi di capesante.

Secondo

Tonno rosso Sicilia su specchio di salsa al curry verde, caviale del mare e 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

55 euro