

MENU 1 “PRIMI”

Entrées

Nachos filanti con cheddar cheese, pomodoro e avocado.

Tacos con dadolata di salmone, avocado, soia e wasabi.

Taglierino rustico: bresaola, cacciatore, crudo di Langhirano, bufala campana, pomodorini gialli e rossi, schiacciata al rosmarino e pane guttaiu.

Cocktail di gamberi in salsa aurora, zeste d’arancia e paprika dolce.

Carpaccio di filetto, porcini, scaglie di Reggiano, tartufo e fleur de sel.

Bis di primi

Mezzi paccheri con pappa al pomodoro, fondente di bufala e basilico fresco.

Trofiette di pasta fresca, pesto casarecci od basilico e menta selvatic, gamberi dorati, datterino confit e pinoli.

Dessert

Cabaret dei dolci misti fatti casa.

Vino rosso: Toscana "Col di Sasso" BANFI.

Vino bianco: Puglia Falanghina “Castelli di Severino”/

Bollicine Cuvée “Astoria” Lounge.

(1 bottiglia a scelta ogni 3 persone)

Acqua e caffè.

Servizio e coperto incluso.

50 euro cad *



*** Prezzo applicabile venerdì e sabato. Per conoscere le offerte dalla domenica al giovedì contattarci al 02 33 60 40 39.**

MENU 2 “MILANESE”

Entrées

Nachos filanti con cheddar cheese, pomodoro e avocado.

Tacos con dadolata di salmone, avocado, soia e wasabi.

Taglierino rustico: bresaola, cacciatore, crudo di Langhirano, bufala campana, pomodorini gialli e rossi, schiacciata al rosmarino e pane guttiau.

Cocktail di gamberi in salsa aurora, zeste d’arancia e paprika dolce.

Carpaccio di filetto, porcini, scaglie di Reggiano, tartufo 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”/

Bollicine Cuvée “Astoria” Lounge.

(1 bottiglia a scelta ogni 3 persone)

Acqua e caffè.

Servizio e coperto incluso.

50 euro cad *



*** Prezzo applicabile venerdì e sabato. Per conoscere le offerte dalla domenica al giovedì contattarci al 02 33 60 40 39.**

MENU 3 “SECONDI”

Entrées

Maki dal nostro banco sushi:

Salmon spicy alla fiamma.

Dragon yellow.

Salmon crispy.

Nachos filanti con cheddar cheese, pomodoro e avocado.

Taglierino rustico: bresaola, cacciatore, crudo di Langhirano, bufala campana, pomodorini gialli e rossi, schiacciata al rosmarino e pane guttaiu.

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

Bruschettine di pane pugliese, pomodoro piennolo, basilico e olio buono.

Secondo

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

Cotolettine Jazz style con rucola, pomodorini.

Dessert

Cabaret dei dolci misti fatti casa.

Vino rosso: Toscana "Col di Sasso" BANFI.

Vino bianco: Puglia Falanghina “Castelli di Severino”/

Bollicine Cuvée “Astoria” Lounge.

(1 bottiglia a scelta ogni 3 persone)

Acqua e caffè.

Servizio e coperto incluso.

55 euro cad *



*** Prezzo applicabile venerdì e sabato. Per conoscere le offerte dalla domenica al giovedì contattarci al 02 33 60 40 39.**

MENU 4 “SOLO PESCE”

Entrées

Maki dal nostro banco sushi: Salmone jalapeño / Lobster roll.

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

Tartare di salmone con avocado, salsa soia wasabi e croccantini di tempura.

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

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

Primo

Paccheri “mani pulite” ai sapori del Mediterraneo con cozze, vongole, gamberi, calamaretti e datterino.

Secondo

Tonno rosso Sicilia su specchio di zafferano, 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.

Servizio e coperto incluso.

60 euro cad *



*** Prezzo applicabile venerdì e sabato. Per conoscere le offerte dalla domenica al giovedì contattarci al 02 33 60 40 39.**