

VINI AL CALICE

Bollicine

Prosecco di Vado di Astoria 8
 "Alma Cuvée" Brut, Bellavista 12
 Champagne Brut, G.H Mumm 12

Vini bianchi

Pinot grigio, Terre di Rai 8
 Falanghina, Bellamico 8
 Chardonnay, Terre di Rai 8
 Ribolla gialla, Castadiva 8

Vini rossi

Cabernet Sauvignon, Terre di Rai 8
 Barbera D'Asti, La Crosa 8
 Refosco dal Peduncolo Rosso, Castadiva 8
 Nero D'Avola 'Parva Res' Caruso & Minini 8

ANTIPASTI

Burrata, tris di pomodori e gazpacho 17
 Polpo croccante su purée di zafferano e pomodorini confit 18
 Crudo di Langhirano con stracciatella di bufala e gnocco fritto 22
 Jamon iberico de Bellota con pan tomate 26
 Assiette Iberica: Cecina de Leon, Manchego, ceviche di pomodoro e pane casereccio 27
 Acciughe del Cantabrico con sour dough e burro d'Isigny 17
 Polpettine di manzo in salsa di pomodoro Sicilia 18
 Battuta di manzo al coltello ripiena di burrata, nocciole e crema di tartufo nero 18

DALL'ASIA

Tartare di salmone con cream cheese, avocado, mandorle tostate e salsa teriyaki 18
 Tris di carpaccio: tonno, branzino, salmone scottato all'olio d'oliva, datterino, avocado e salsa ponzu 21
 Uramaki lobster roll: gambero impanato, avocado e salsa teriyaki 22
 Uramaki salmon flambè: avocado, spicy cream e salsa teriyaki 21

CRUDITÈ

Plateau Royal: ostriche (8pz), gambero rosso Sicilia (4pz), scampi (4pz) e bulot di mare con salsa ponzu, aioli e citronette 95
 Degustazione di ostriche (3/6 pz), tabasco, aioli, aceto di champagne e scalogno 18/33
 Caviale (10gr) con burro d'Isigny e pan brioche 35
 Ostrica al pz 6
 Gambero rosso al pz 7
 Scampo al pz 6

DRINK LIST

Cocktails classici 12

Signatures Cocktails & Premium spirits



I PRIMI

Calamarata ai tre pomodori con burrata e basilico fresco 22
 Gnocchetti con salsa di crostacei, gamberi rossi, pomodorini gialli e zest di lime 25
 Riso Milano al salto con guancialino di vitello cotto a bassa temperatura 26

CARNE

COTOLETTA CORNER

Cotoletta "Jazz" ad orecchia d'elefante vestita 29
 "Italian cotolette" con bufala, tomato, rucola, basilico fresco e giro d'olio buono 34

BEEF FILLET CORNER

Filetto semplicemente...alla griglia con purée 34
 Filetto con salsa special alla senape di dijon con patatine 36
 Filetto alla Rossini con scaloppa di foie gras grand canard cru, tartufo e purée 39

DALLA GRIGLIA AL CARBONE

Ribeye argentina con purée 34
 Picaña argentina con purée 31
 Entraña di black angus USA con purée 36
 Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e Reggiano 30 mesi 35

"MINIMO PER 2" I SUOI CONTORNI E LE BELLE SALSE

Branzino alla griglia, Maldon, pepe di Sichuan e verdure di stagione 70
 Le Chateaubriand: 500 gr di filetto con salsa bernese, patatine e purée 85
 Tomahawk più o meno un chilo con le sue salse, patatine e purée 95

PESCE E SEAFOOD

Tonno rosso Sicilia affumicato con erbe, purée, taccole e confit 31
 Salmone caramellato miele e soia con verdure thai 28
 Gamberoni rossi Sicilia alla griglia con spinacino brasato 40

SIDES

Purée con tartufo 7
 Purée classico 6
 French fries homemade 6
 Patate croccanti al tartufo 8
 Spinacino saltato aglio e olio 7
 Verdure alla griglia 8
 Insalata mista 6

COPERTO

Il coperto comprende il servizio e l'esperienza di intrattenimento firmata Jazz Cafe e potrebbe subire delle variazioni in base alla programmazione degli eventi. Min 5 € - Max. 10 €

JAZZ@SCAFE
restaurant club

Ingredienti selezionati, pescato freschissimo, carni di alta qualità provenienti da tutto il mondo. La cucina del Jazz propone ogni sera pietanze squisite, tra ricette della tradizione e creative dal gusto internazionale.

Nel menù alla carte, che varia stagionalmente, antipasti appetitosi dalle crudità di mare alle portate con sugo di pomodoro fatto in casa, dal jamon iberico de bellota alle acciughe.

Primi piatti golosi, secondi di pesce, carne di qualità dalla nostra griglia al carbone, mentre dal nostro Fish bar tartare, carpacci e molto altro.

Tra le nostre specialità, immancabile la pasta fresca e la cotoletta orecchia d'elefante, piatti simbolo che hanno fatto la storia della cucina del Jazz Cafe.

JAZZ@SCAFE

DA BERE

Cocktail classici da 12

Vini al calice da 8

Birra media (Stella Artois) 7

Soft drinks 6

Acqua Panna / San Pellegrino 5

Amaro da 7

Espresso 3