

VINI AL CALICE

Bollicine

Prosecco di Vadoobbiadene Astoria 9
Ca'del Bosco (cuvée prestige, Franciacorta) 13
Veuve Clicquot, 15

Vini bianchi

Monteoro, Vermentino di Gallura 9
Grillo Sicilia, biologico Caruso & Minini 9
Finado, Pinot bianco Andrian 9
Karmis, Tharros bianco Contini 9

Vini rossi

Perdera, Argiolas 9
Confinis, Pinot nero Tre Venezie 9
Terrazas De Los Andes, Malbec 9
Passione, Valpolicella Classico Sup. Ripasso, Benedetti 9
Chateau Minuty M, rosé 9

ANTIPASTI

Burrata, tris di pomodori e gazpacho 16
Polpo alla Gallega su spuma di patate, paprika dolce e chips 19
Crudo di Langhirano con stracciatella di bufala e gnocco fritto 22
Jamon iberico de Bellota con pan tomate 26
Pane, pomodoro e acciughe del Cantabrico 16
Tartare di filetto ripiena di burrata con cipolla in agrodolce e tuorlo marinato 18

OUR SUSHI BAR

Tartare di salmone e avocado, mandorle tostate, salsayuzumiso e salsateriyaki 18
Tris di carpaccio: tonno, branzino, salmone scottato all'olio d'oliva, datterino, avocado e salsaponzu 19
Tartare di Tonno Rosso e gamberi rossi con salsaponzu e miso bianco 23
Uramaki lobster roll al mango: gambero impanato, astice, avocado, mango e salsateriyaki 20
Uramaki salmon teriyaki: avocado, spicy cream, mandorle tostate e salsateriyaki 19
Sashimi di tonno, salmone, branzino, capesante e gambero rosso con wasabi fresco e salsaponzu 25

CRUDITÈ

Plateau Royal: ostriche (8pz), gambero rosso Sicilia (4pz), scampi (4pz) e bulot di mare con salsa ponzu, aioli e citronette 90
Degustazione di ostriche (3/6 pz), tabasco, aioli, aceto di champagne e scalogno 18/33
Caviale (10 gr) con burro d'Isigny e pan brioche 35
Ostrica al pz 6
Gambero rosso al pz 7
Scampo al pz 6
Bulot a porzione 8

DRINK LIST

Cocktails classici 12

Singnatures Cocktails & Premium spirits



I PRIMI

Mezzi paccheri ai tre pomodori mantecati con burro e Parmigiano, stracciatella e confit 19
Gnocchetti con salsadi crostacei, gamberi rossi, pomodorini gialli e zest di lime 23
Orecchiette "Da Mare" con frutti di mare 23

CARNE

COTOLETTA CORNER

Cotoletta "Jazz" ad orecchia d'elefante vestita 27
"Italian cotolette" con bufala, tomato, rucola, basilico fresco e giro d'olio buono 31

BEEF FILLET CORNER

Filetto di manzo Uruguay semplicemente... alla griglia con purée 33
Filetto scaloppato con salsa special alla senape di Dijon con patatine 34

DALLA GRIGLIA AL CARBONE

Entrecote Bavarese con patatine fritte 300 gr. 30
Picaña argentina con purée 29
Entraña di black angus USA con purée 36
Tagliata di manzo del Jazz con insalatina, pomodorini e Parmigiano 30 mesi 33

“MINIMO PER 2” I SUOI CONTORNI E LE BELLE SALSE

Branzino intero alla griglia con sale Maldon e pepe di Sichuan 1kg ca. 70
La Fiorentina di Scottona Bavarese 1 kg ca. 95

PESCE E SEAFOOD

Tonno rosso Sicilia affumicato con dadolata di verdure e purée allo zafferano 28
Filetto di salmone caramellato miele e soia con riso selvaggio e verdure thailandesi 27
Filetto di branzino su asparagi al burro e gazpacho di datterino giallo 27
Calamaro cotto al jospel a carbone con insalata fresca di finocchio e arancia 27
Polpo cotto alla griglia con zucchine alla scapece 28

SIDES

Purée con tartufo nero 8
Purée classico 6
French fries homemade 6
Patate croccanti al tartufo 8
Spinacino saltato aglio e olio 7
Verdure alla griglia 8
Catalogna saltata con peperoncino e acciughe 7

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 €