

JAZZSCAFE



Joker Theme Special Night

GIOVEDÌ 31 OTTOBRE





**HALLOWEEN**

**2024**

# **MENU MEAT**

## **TO START**

**Chips di mais home made con  
guacamole e salsa nachos.**

**Assiette di crudo di Langhirano,  
lardo di colonnata, capocollo, noce di grana,  
cacio silano, confetture, pane Guttiau,  
focaccina e grissini.**

**Sashimi di filetto con foie gras,  
riduzione d'aceto balsamico e sale maldon.**

**Polpette di angus con pomodoro e basilico  
cotte a legna con pane al forno.**

## **SHARING**

**NY steak ribeye cotta al Jospel al carbone  
con purée, mais al burro e zucca al forno.**

**&**

**Assaggio di cotoletta a orecchia d'elefante  
con pomodoro, rucola e basilico fresco.**

## **DESSERT**

**Panna cotta alla fava tonka  
con coulis di fragole fresche.**

**70 € cad  
(vino escluso)**



# **HALLOWEEN 2024 MENU FISH & MEAT**

## **TO START**

**Chips di mais home made con  
guacamole e salsa nachos.**

**Assiette di crudo di Langhirano,  
lardo di colonnata, capocollo, noce di grana,  
cacio silano, confetture, pane Guttiau,  
focaccina e grissini.**

**Uramaki e gunkan:  
lobster roll  
gunkan con salmone e tartare di zucca.**

**Tataki di tonno scottato e  
polpo alla plancha con maionese wasabi.**

## **MAIN**

**NY steak ribeye cotta al Jospel al carbone  
con purée, mais al burro e zucca al forno.**

**&**

**Assaggio di cotoletta a orecchia d'elefante  
con pomodoro, rucola e basilico fresco.**

**oppure**

**Sogliola alla mugnaia con purée al caviale.**

## **DESSERT**

**Panna cotta alla fava tonka  
con coulis di fragole fresche.**

**75 € cad  
(vino escluso)**



**HALLOWEEN**

**2024**

# **MENU FISH**

## **TO START**

Plateau royale con ostriche, gamberi rossi, scampi e bulot.

Uramaki e gunkan:  
lobster roll  
gunkan con salmone e tartare di zucca.

Tataki di tonno scottato e  
polpo alla plancha con maionese wasabi.

Tempura di verdure e  
gamberi con maionese yuzu koshu.

## **MAIN**

Sogliola alla mugnaia con purée al caviale.

## **DESSERT**

Cheesecake con more di gelsi  
in sorbetto e coulis.

**80 € cad**  
(vino escluso)



# HALLOWEEN

2024

## WINE SELECTION

(vini consigliati)

### VINO BIANCO

Gewurztraminer, Andrian 42 €

Pecorino Terre di Chieti "Palio" biologico, Citra 35 €

Vermentino DOCG Sella & Mosca, Sardegna 39 €

Chardonnay, Terre de Rai, Veneto 30 €

### VINO ROSSO

Valpolicella Classico Sup. Ripasso, Benedetti, Veneto 46 €

Malbec Terrazas de los Andes, Argentina 40 €

Toscana "Hebo" Super Tuscan, Petra 36 €

Refosco dal Peduncolo Rosso, Castadiva, Friuli 30 €

### VINO ROSATO

Magnum Chateau Minuty M, Francia, C. Minuty 110 €

Chateau Minuty M, Francia, C. Minuty 50 €

Les Italiens, Lagrein (frizzante) 45 €

### BOLLICINE

Magnum Franciacorta Ca' del Bosco, Cuvèe Prestige 165 €

Franciacorta Ca' del Bosco, Cuvèe Prestige 75 €

Magnum Prosecco di Valdobbiadene Extra dry, Astoria 105 €

Prosecco di Valdobbiadene Extra dry, Astoria 50 €

Veuve Clicquot Saint-Petersburg 120 €

Trento "Perlè" Brut, Ferrari 90 €

Ruinart R 160 €