



JAZZ @ CAFE

MENU' PROPOSAL

GRAN JAZZ

Il nostro Welcome

-Chips di mais con guacamole, salsa Nachos e jalapeños.

Starters

- Tagliere all'Italiana con crudo di Langhirano, stracciatella di bufala, olive spaccatelle, pomodori secchi, pane Guttiau, schiacciatine al rosmarino e gnocco fritto.
- Carpaccio di filetto scottato con filo d'olio al tartufo, crescenza cremosa e asparagi.
- Battuta di Fassona al coltello, nocciole, cipolle in agrodolce e pane ai cinque cereali.

Main

- Storica cotoletta a orecchia di elefante servita con rucola, pomodorini e patate.

Dessert

- Gelato artigianale di nostra produzione servito con panna fresca, piccole cialde di cono, smarties e cioccolata calda.

60€

Compreso di intrattenimento, coperto, servizio, acqua e caffè (vini esclusi)



ORIENTE & OCCIDENTE

Il nostro Welcome

-Chips di mais con guacamole, salsa Nachos e jalapeños.

Starters

- Tris di carpaccio: tonno, salmone, branzino leggermente scottato con pomodorini, avocado, sesamo, salsa ponzu e olio evo.
- Tagliere all'Italiana con crudo di Langhirano, stracciatella di bufala, olive spaccatelle, pomodori secchi, pane Guttiau, schiacciatine al rosmarino e gnocco fritto.

Uramaki

- Astice gratinato: astice, gambero impanato, avocado, tobiko e salsa teriyaki.
- Salmone crispy: salmone, philadelphia, scaglie di mandorle, avocado e salsa teriyaki.

Main

- Entrecôte ai modi Cafè de Paris con salsa alla senape di Dijon, purée e patatine.
&
- Storica cotoletta a orecchia di elefante servita con rucola, pomodorini e patate.

Dessert

- Gelato artigianale di nostra produzione servito con panna fresca, piccole cialde di cono, smarties e cioccolata calda.

70€

Compreso di intrattenimento, coperto, servizio, acqua e caffè (vini esclusi)

GRAND ROYALE

Il nostro Welcome

-Acciughe del Cantabrico con sour dough e burro d'Isigny.

Starters

-Plateau royal :ostriche, gambero rosso Sicilia, scampi e bulot di mare.

-Tataki di salmone, salsa yuzu miso e perlage di tartufo.

URAMAKI:

-Lobster roll: astice, gambero impanato, avocado, tobiko e salsa teriyaki.

-Tonno e pistacchio: tartare di tonno, philadelphia, granella di pistacchio, avocado.

Primo

-Gnocchetti con salsa di crostacei, gamberi rossi, pomodorini gialli.

Main

-Filetto di salmone caramellato con miele e soia.

Dessert

-«Duetto» di gelato artigianale cioccolato e mango di nostra produzione servito con panna fresca, piccole cialde di cono, smarties e cioccolata calda.

90€

Compreso di intrattenimento, coperto, servizio, acqua e caffè (vini esclusi)

WINE SELECTION

(Vini consigliati)

Vino Bianco

- Chardonnay, Terre de Rai, Veneto 30€
- Pecorino Terre di Chieti "Palio" biologico, Citra 33 €
- Vermentino DOCG Sella & Mosca, Sardegna 39€
- Gewurztraminer - Andrian 42 €

Vino Rosso

- Refosco dal Peduncolo Rosso, Castadiva, Friuli 30€
- Toscana "Hebo"- Petra 36 €
- Malbec Terrazas de los Andes, Argentina 40€
- Valpolicella Classico Superiore Ripasso, Benedetti, Veneto 46€

Vino Rosato

- Chateau Minuty M, Francia - C. Minuty 50 €

Bollicine

- Franciacorta Ca' del Bosco Cuvèe Prestige - Ca' del Bosco 75 €
- Trento "Perlè" Brut - Ferrari 90 €
- Veuve Clicquot Saint Petersburg 110 €

(Per altre referenze consultare la Carta dei Vini sul nostro sito)



JAZZ@SCAFE