

the
JAZZSCAFE

NEW YEAR'S EVE MENU 2025

A
-Apéritif di benvenuto-

STARTERS

Gougère al tartufo e parmigiano.

Ostriche Fin de claire e scampi con le loro salse.

Sashimi di tonno, gambero rosso, pomodorino giallo e yuzu.

Nighiri selection: wagyu e caviale & tonno e wasabi.

Culatello di Zibello, focaccia, burro francese all erba cipollina.

Jamon iberico con pan cristal, Manchego e sott'aceti.

MAIN

Filetto di manzo, foie gras de canard, purè di patate Robuchon,
jus di manzo al tartufo pregiato.

Oppure

Filetto di ricciola, patate croccanti, salsa al beurre blanc e erba cipollina.

Per riprendere il fiato
Sorbettino limone e Grey Goose.

DESSERT

Mousse ai **3** cioccolati, ganache alle nocciole, meringhe e polvere d'oro.

Panettone con crema al mascarpone e frutti di bosco.

Late night... per chi resiste...

Cotechino con lenticchie

200 cad

(Vino da abbinare incluso **1** bottiglia ogni **3** persone)

Acqua, caffè.

VINI DA ABBINARE

VINI BIANCHI:

Gewurztraminer "Movado" Andrian

"Blanc de rosis" Schiopetto

Vermentino di Gallura "Monteoro" Sella & Mosca

VINI ROSSI:

"Hebo" Petra

Ripasso della Valpolicella "Passione" Benedetti

Malbec Terrazas De Los Andes

BOLLICINE :

Prosecco Valdobbiadene "Nera" Brut Milles. De Faveri

JAZZ  CAFE