

JAZZ @ CAFE



PREMIUM DRINK LIST
Signatures cocktails &
premium spirits.

OUR CHOICE:

Caviale (10 gr) con burro d'Isigny e pan brioche. 35
Ossobuco di vitello della tradizione con polentina taragna e gremolada. 32
Cotoletta "Jazz" ad orecchia d'elefante con rucola e pomodorini. 30

STARTERS

TRADIZIONALE

Burrata e carciofo croccante su salsa di cigliogino giallo. 19
Jamon iberico de Bellota con pan tomate. 27
Crudo di Langhirano con stracciatella di bufala e gnocco fritto. 22
Tartare di filetto ripiena di burrata con cipolla in agrodolce e tuorlo marinato. 22
Acciughe del Cantabrico su pane ai quattro cereali e burro d'Isigny. 18
Fiori di zucca impanati e fritti ripieni di mozzarella e acciughe con polentina morbida, fonduta di Reggiano e porcini. 22

Plateau Royal

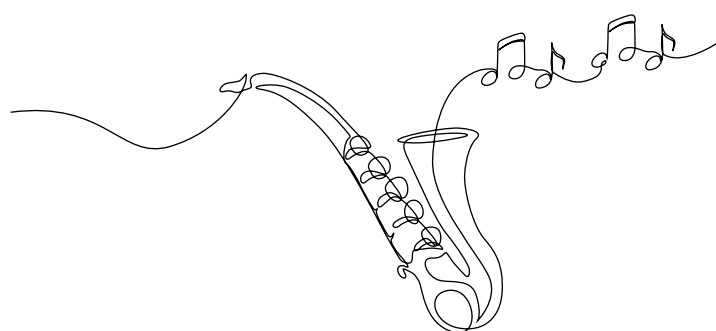
ostriche (8pz)
gambero rosso Sicilia (4pz)
scampi (4pz)
bulot di mare
90
con caviale 10 gr
110

OYSTER BAR

Degustazione di ostriche (3/6 pz), tabasco, aioli,
aceto di champagne e scalogno. 18/33
Ostrica al pz. 6
Gambero rosso al pz. 7
Scampo al pz. 7
Bulot a porzione. 8

DALL' ORIENTE

Tartare di salmone e avocado, mandorle tostate, salsa yuzumiso e salsa teriyaki. 21
Tartare di tonno rosso e gamberi rossi con salsa ponzu e miso bianco. 23
Tris di carpaccio: tonno, branzino, salmone scottato all'olio d'oliva, datterino, avocado e salsa ponzu. 22
Uramaki lobster roll: gambero impanato, astice, avocado, e salsa teriyaki. 23
Uramaki salmon flambé: avocado, spicy cream, mandorle tostate e salsa teriyaki. 21



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 @ CAFE

MAINS

COTOLETTA CORNER

Cotoletta "Jazz" ad orecchia d'elefante con rucola e pomodorini. 30
"Italian cotolette" con bufala, tomato, rucola, basilico fresco e giro d'olio buono. 34

BEEF FILLET CORNER

Filetto alla Rossini con scaloppa di foie gras. 40
Filetto di manzo Uruguay semplicemente... alla griglia con purée. 35

COTTURA AL JOSPER

Vacio di wagyu con zucca aromatizzata, ponzu e french fries. 40
Entraña di black angus USA con purée homemade. 37
Entrecôte bavarese con french fries 300 gr. 35
Picaña argentina con purée homemade. 32

SHARING "MINIMO PER 2" I SUOI CONTORNI E LE BUONE SALSE

Branzino intero alla griglia con sale Maldon e pepe di Sichuan 1kg. 70
La fiorentina di scottona bavarese 1 kg. 90
Costata del Nebraska USA 800 gr. 95

PESCE

Tonno rosso Sicilia affumicato con asparagi e purée allo zafferano. 31
Filetto di salmone caramellato miele e soia con riso rosso e verdure croccanti. 30
Polpo alla plancha, spuma di patate e paprika affumicata. 31

PASTA

Mezzi paccheri ai tre pomodori mantecati con burro e Parmigiano, stracciatella e confit. 21
Gnocchetti con salsa di crostacei, gamberi rossi, pomodorini gialli. 26
Malfatti ai funghi porcini, crema al parmigiano, profumo di tartufo. 26

SIDES

Purée con tartufo nero. 10 Purée classico. 8
Patate croccanti al tartufo. 10 Spinacino saltato aglio e olio. 9
French fries homemade. 9 Verdure alla griglia. 10

-I NOSTRI SUGGERIMENTI PER VOSTRI GRUPPI & EVENTI- Menù degustazione a prezzo fisso (minimo 4 persone)

MENU GRAND JAZZ:

Un assaggio di antipasti misti, la storica cotolette, assaggi di gelato artigianale, acqua e caffè cad. 60 (vino escluso)

MENU ORIENTE & OCCIDENTE:

Un assaggio di antipasti misti, un bis di secondi: la storica cotolette e entrecôte ai modi Cafè de Paris, assaggi di gelato artigianale, acqua e caffè cad. 70 (vino escluso)

MENU GRAN ROYAL:

Un assaggio di antipasti di mare, orecchiette "da mare" o filetto di salmone caramellato, «Duetto» di gelato cioccolato e mango, acqua e caffè cad. 80 (vino escluso)