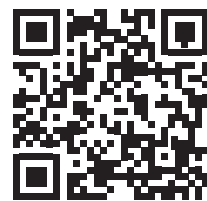


JAZZ @ CAFE

Christmas Edition



PREMIUM DRINKS LIST

Signatures cocktails &
premium spirits.

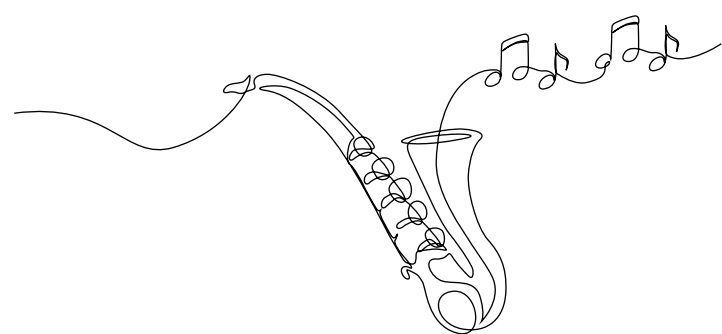
STARTERS

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
- Crocchette di pulled e oss bus con fonduta allo zafferano. 19
- Acciughe del Cantabrico su pane ai quattro cereali e burro d'Isigny. 18
- Salmone affumicato al miele con toast e maionese all'aneto. 20

RAW BAR

- 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
- Carpaccio di tonno con caviale esetra, brunoise di avocado e pomodorini. 22
- Uramaki tuna e pistacchio (tartare di tonno, philadelphia, avocado, granella di pistacchio. 23
- Uramaki salmon flambé (avocado, spicy cream, mandorle tostate e salsa teriyaki). 21
- Degustazione di ostriche (3/6 pz), tabasco, aioli, aceto di champagne e scalogno. 18/33



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

MEAT

- Cotoletta "Jazz" ad orecchia d'elefante con rucola e pomodorini. 30
- Brasato di casa Jazz con purée homemade. 28
- Filetto di manzo Uruguay semplicemente... alla griglia con purée. 35
- Entraña di black angus USA con purée homemade. 37
- Entrecôte bavarese con french fries 300 gr. 35
- Picaña argentina con purée homemade. 32
- La fiorentina di scottona bavarese 1 kg. (min. per 2). 90

PESCE

- Filetto di salmone caramellato miele e soia con riso rosso e verdure croccanti. 30
- Tonno rosso Sicilia affumicato con asparagi e purée allo zafferano. 31
- 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
- Verdure alla griglia. 10
- French fries homemade. 9

Dessert

- Tiramisù gelato al caffè, nocciole e crumble. 9
- Tarte Tatin, gelato fior di latte e caramello salato. 9
- Tortino "cuore caldo" al cioccolato fondente su salsa alla vaniglia. 8
- Sorbetti di nostra produzione al limone. 8
- Gelato artigianale di nostra produzione fior di latte o cioccolato servito con panna fresca, piccole cialde di cono e smarties (sharing min. per 2 pax). 18
- Biscotteria artigianale di natale "Le delizie" (sharing min. per 2 pax). 8
- Panettone artigianale con crema al mascarpone. 8