

ANTIPASTI

- Crocchette di pulled pork e oss bus con fonduta allo zafferano. 19*
- Crudo di Langhirano, stracciatella di bufala e gnocco fritto. 21*
- Jamon iberico de Bellota, pan de cristal y tomate. 27*
- Burrata e carciofo croccante su salsa di cigliettino giallo. 18*
- Polpo alla plancha, spuma di patate, pomodoro confit, paprika affumicata. 22*
- Gamberi croccanti impanati con panko giapponese, mayo al lime, teriyaki. 21*
- Acciughe del Cantabrico, pane ai quattro cereali e burro d'Isigny. 18*
- Degustazione di ostriche (3/6 pz), tabasco, aceto di lamponi e scalogno. 18/33*

DALL'ORIENTE

- Tartare ricciola, salsa ponzu, jalapeño e coriandolo. 21*
- Tartare di salmone e avocado, salsa yuzumiso, teriyaki e mandorle tostate. 21*
- Sashimi di tonno e salmone, gambero rosso, pomodoro giallo e yuzu. 26*
- Uramaki tonno e pistacchio: Tonno, Philadelphia, avocado, granella di pistacchio. 21*
- Uramaki salmon flambé: Salmone, avocado, spicy cream, mandorle e teriyaki. 21*

PASTA & RISO

- Mezzi paccheri ai tre pomodori, stracciatella di bufala, pomodori confit. 21*
- Risotto ai pistilli di zafferano e jus di manzo. 25*
- Gnocchetti ai crostacei, gamberi rossi, pomodorini gialli. 26*
- Bauletti di astice, beurre blanc agli agrumi ed erba cipollina. 28*



PREMIUM DRINK LIST
Signatures cocktails & premium spirits.

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 €

SECONDI

- Cotoletta storica "Jazz" ad orecchia d'elefante con rucola e pomodorini. 29*
- Filetto di manzo Uruguay, scaloppa di foie gras, jus di manzo, tartufo nero e purè. 42*
- Brasato di "casa Jazz" con purè homemade. 28*
- Tonno rosso Sicilia affumicato con asparagi e purè allo zafferano. 29*
- Ricciola, patate croccanti, salsa al beurre blanc ed erba cipollina. 30*
- Filetto di salmone caramellato miele e soia con riso rosso e verdure croccanti. 29*

ALLA BRACE

- Osso di manzo alla brace (Midollo), erbe bruciate, limone. 30*
- Filetto di manzo Uruguay alla griglia con purè homemade. 35*
- Entraña di black angus USA con purè homemade. 37*
- Entrecôte bavarese 300 gr con french fries. 33*
- Picaña argentina con purè homemade. 31*

SIDES

- Homemade french fries. 8*
- Purè con tartufo nero. 10*
- Purè classico. 8*
- Spicchi di patate al forno. 8*
- Patate croccanti al tartufo. 10*
- Verdure alla griglia. 9*

I NOSTRI SUGGERIMENTI PER VOSTRI GRUPPI & EVENTI

Menù degustazione

MENU JAZZ TRADITION

*Un assaggio di antipasti misti
(Il buon tagliere, crocchette di pulled pork e oss bus, tartare di manzo),
la storica cotolette o brasato "casa Jazz",
biscotteria tradizionale e brownies fondente.
acqua e caffè 65 € cad. (vino escluso)*

MENU ORIENTE & OCCIDENTE

*Un assaggio di antipasti misti
(Il tagliere pregiato, makij selection, gamberi in tempura panko, tartare di manzo),
Chateaubriand terra e mare,
biscotteria tradizionale e brownies fondente.
acqua e caffè 75€ cad. (vino escluso)*