

# TASTING MENU

## TRADITION

### STARTERS

#### IL BUON TAGLIERE

Crudo di Langhirano 18 mesi, stracciatella di bufala,  
gnocco fritto homemade e pane Guttiau.

#### CROCCHETTE

Di jamon iberico con queso manchego.

#### HUMMUS

Con feta, olive taggiasche e pita calda.

### MAIN TO SHARE

#### MEZZI PACCHERI

ai tre pomodori, stracciatella di bufala,  
pomodori confit.

### DESSERT

Ice cream sundae  
al fior di latte mantecato.

**60 € cad**

include coperto, intrattenimento, acqua e caffè.  
(vini esclusi)

**JAZZ @ CAFE**

## GRAN JAZZ

### IL NOSTRO WELCOME

Nachos filante, guacamole, pomodori e jalapeños.

### STARTERS

#### IL BUON TAGLIERE

Crudo di Langhirano 18 mesi, stracciatella di bufala,  
gnocco fritto homemade e pane Guttiau.

#### CROCCHETTE

Di jamon iberico con queso manchego.

#### HUMMUS

Con feta, olive taggiasche e pita calda.

### MAIN TO SHARE

#### COTOLETTA STORICA

Ad orecchia di elefante servita con  
pomodorini e french fries.

### DESSERT

Ice cream sundae  
al fior di latte mantecato.

**65 € cad**

include coperto, intrattenimento, acqua e caffè.  
(vini esclusi)

**JAZZ @ CAFE**

## **ORIENTE & OCCIDENTE**

### **IL NOSTRO WELCOME**

Nachos filante, guacamole, pomodori e jalapeños.

### **STARTERS**

#### **URAMAKI SELECTION**

Salmone flambé / astice gratinato/ tonno e pistacchio.

#### **HUMMUS**

Con feta, olive taggiasche e pita calda.

#### **IL BUON TAGLIERE**

Crudo di Langhirano 18 mesi, stracciatella di bufala,  
gnocco fritto homemade e pane Guttiau.

### **MAIN TO SHARE**

#### **RIBEYE**

Cotta al carbone servita con french fries e special sauce.

### **DESSERT**

Ice cream sundae al fior  
di latte mantecato.

**70 € cad**

include coperto, intrattenimento, acqua e caffè.  
(vini esclusi)

**JAZZ @ CAFE**

## **ONLY FISH**

### **STARTERS**

#### **PLATEAU ROYAL**

Ostriche Fine de Claire, Gambero rosso, scampo, sashimi di  
tonno rosso e salmone.

#### **TARTARE DI SALMONE**

Avocado, salsa yuzu miso, teriyaki e mandorle tostate.

#### **URAMAKI SELECTION**

Salmone flambé / astice gratinato / tonno e pistacchio.

### **MAIN**

#### **FILETTO DI SALMONE**

Laccato al miele e jasmine rice.

### **DESSERT**

Ice cream sundae al fior  
di latte mantecato.

**85 € cad**

include coperto, intrattenimento, acqua e caffè.  
(vini esclusi)

**JAZZ @ CAFE**

# WINE SELECTION

## 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€

## BIANCO

Chardonnay, Terre de Rai, Veneto 30€

Pecorino Terre di Chieti “Palio” biologico, Citra 33 €

Vermentino DOCG Sella & Mosca, Sardegna 39€

Gewurztraminer, Andrian 42 €

## ROSE'

Chateau Minuty M, Francia - C. Minuty 50 €

## BOLLICINE

Franciacorta Ca' del Bosco Cuvèe Prestige 75 €

Trento “Perlè” Brut, Ferrari 90 €

Veuve Clicquot Saint Petersburg 110 €

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

JAZZ@CAFE