

TASTING MENU

JAZZ 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  **SCAFE**

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  **SCAFE**

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