

ANTIPASTI

- Crudo di Langhirano, stracciatella di bufala e gnocco fritto fatto in casa. 21
Jamon iberico de Bellota, pan tomate. 27
Hummus di ceci, feta, olive taggiasche e pita. 17
Crocchette di jamon iberico con queso manchego. 17
Polpo alla plancha, spuma di patate, pomodoro confit, paprika affumicata. 21
Gamberi croccanti impanati con panko giapponese, mayo al lime, teryaki. 21
Cuor di lattuga alla carbonara. 17
Ostriche Fine de Claire (3/6 pz). 18/34
Petit plateau Royal con ostriche Fine de Claire, gambero rosso, scampo, sashimi di tonno e salmone (x 2 pax). 75 (disponibilità a secondo della reperibilità dei prodotti) con aggiunta di caviale Oscietra (10 gr). +35

DALL'ORIENTE

- Sashimi di ricciola yellow tail e salsa agro ponzu. 21
Tartare di salmone con avocado, teriyaki e mandorle tostate. 20
Crispy rice con tartare di tonno rosso Sicilia, salsa yuzu miso e zest di limone. 19
Uramaki salmon flambé: Salmone, avocado, spicy cream, mandorle e teriyaki. 21

PASTA & RISO

- Gyoza ripieni di maiale iberico e funghi shitake con salsa di soia aromatica. 23
Mezzi paccheri ai tre pomodori, stracciatella di bufala, pomodori confit. 22
Risotto alla milanese con pistilli di zafferano. 23
Spaghettoni alla carbonara di mare con spada affumicato e bottarga di muggine. 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 pomodorini conditi. 30
Filetto di manzo con fondo di cottura, salsa bearnese fatta in casa e asparagi alla griglia. 35
Tagliata di entrecôte, special sauce e french fries. 33
Cubo di tataki di tonno con insalatina al sesamo e finger lime. 28
Filetto di salmone caramellato miele e soia, jasmine rice e pak choi croccanti. 28

ALLA BRACE

- Filetto di manzo alla griglia con purè homemade. 35
Entraña di black angus USA con salsa chimichurri e purè homemade. 36
Entrecôte di wagyu australiano 200 gr e purè homemade. 41
Picaña argentina con purè homemade. 32

SIDES

- French fries. 7
French fries con parmigiano e tartufo nero. 11
Purè homemade con tartufo nero. 10
Purè homemade classico. 7
Patate novelle al cartoccio. 8
Patate novelle al cartoccio con parmigiano e tartufo nero. 11
Verdure alla griglia. 9

I NOSTRI SUGGERIMENTI PER VOSTRI GRUPPI & EVENTI

MENU JAZZ TRADITION

Un assaggio di antipasti misti (Il buon tagliere, crochette di jamon e hummus). I mezzi paccheri . Ice cream mantecato. Acqua e caffè 60 € cad.(vino escluso)

MENU GRAN JAZZ

Un assaggio di antipasti misti (Il buon tagliere, crochette di jamon e hummus). La storica cotolette . Ice cream mantecato. Acqua e caffè 65 € cad.(vino escluso)

MENU ORIENTE & OCCIDENTE

Un assaggio di antipasti misti (Il buon tagliere, maki selection, hummus). Tagliata di ribeye con contorni. Ice cream mantecato. Acqua e caffè 70 € cad.(vino escluso)

MENU ONLY FISH

Plateau Royal, tartare di salmone e uramaki. Filetto di salmone laccato al miele. Ice cream mantecato. Acqua e caffè 85 € cad.(vino escluso)