

ANTIPASTI

Bresaola di Wagyu con fragrante croissant tostato. (3)(5) 40 €

Jamón iberico de Bellota, Cecina de Leon con pan brioche al queso Manchego. (3)(5)(m) 30 €

Crudo di Langhirano, stracciatella di bufala, focaccina al rosmarino e gnocco fritto. (3)(5)* 23 €

Tartare di manzo Uruguay con tartufo nero estivo e crostino di pane al Parmigiano. (3)(5)(6)(n) 23 €

Gamberi croccanti in tempura con maionese kewpie e salsa teriyaki. (4)(5)(m) 21 €

Crocchette di jamón Iberico de Bellota con besciamella e queso Manchego. (3)(5)(m)* 19 €

Tacos di wagyu con guacamole e salsa cheddar. (3)(5)(m) 25 €

Hummus di ceci cotti al josper, paprika affumicata e pane guttiau. (3)(4)(5) 18 €

“FISH BAR”

Ostriche Déesse Blanche (al pz). (4)* 6 €

Gamberi rossi (al pz). (4)* 7 €

Scampi (al pz) . (4)* 7 €

Insalata di polpo, patate e olive taggiasche. (4)* 22 €

Uramaki “lobster roll” con gambero in tempura, polpa di astice, avocado e salsa teriyaki. (4)(5)(9)* 24 €

Salmon tartare con avocado, salsa yuzu miso e sesamo. (4)(5)(8)* 23 €

Acciughe del Cantabrico e burro d’Isigny. (3)(4)(5) 20 €

PASTA & RISO

Rigatoni Mancini con ragù di wagyu e black Angus con Parmigiano Reggiano 24 mesi. (5)(7)(10) 28 €

Orecchiette “mani pulite” con datterini gialli, seppie, calamari, vongole, gamberetti, gamberi. (4)(5)(7)* 27 €

Risotto alla milanese con zafferano, mantecato al burro e Reggiano 24 mesi. (3)(10)* 25 €

Mezzi paccheri Mancini ai 3 pomodori e basilico. (5) 24 €

Pappardelle di pasta fresca e funghi porcini. (3)(5)(m) 27 €

COPERTO

Il coperto comprende il servizio e l'esperienza di intrattenimento firmata Jazz Café e potrebbe subire delle variazioni in base alla programmazione degli eventi. Min 5 € - Max. 10 €

SECONDI

La storica cotoletta “Jazz Café” ad orecchia di elefante con pomodorini al basilico. (5)(m) 30 €

Steak frites alla “parisienne” entrecôte di manzo con salsa olandese e french fries. (5)(m) 36 €

Branzino alla griglia x 2 cotto al josper con patate novelle al cartoccio e insalata verde. (4)* 30 € cad

Filetto di salmone marinato in salsa unagi e agrumi con riso basmati e verdure croccanti. (1)(3)(4)(6)(7)(8)(10)(11)* 28 €

COTTI AL JOSPER

Tutte le nostre carni di manzo sono servite con purè di patate fatto in casa.

Filetto “mignon” di Angus Uruguay 200 gr Cabana las lilas • . 35 €

Entraña di black Angus USA 200 gr Creekstone • con salsa chimichurri. 37 €

Entrecôte di black Angus USA 200 gr Creekstone • . 36 €

Picanha di black Angus USA 200 gr Creekstone • . 33 €

Bavetta di black Angus USA 200 gr Creekstone • . 36 €

Polpo cotto alla brace su purè di patate e paprika affumicata. (3)(4)* 29 €

CONTORNI

PATATE & PUREÈ

Le classiche french fries. (5)* 8 €

French fries al tartufo nero e Parmigiano. (3)(5)* 12 €

Purè di patate. (3)* 8 €

Purè di patate con tartufo nero. (3)* 12 €

French fries di patate dolci con spezie cajun. (5)* 8 €

Patate novelle al cartoccio. 8 €

VERDURE

Spinaci ripassati con olio, aglio e peperoncino. (3)(7)* 10 €

Verdure alla griglia di stagione. 12 €

Insalata mista. 8 €

- *Cabana Las Lilas* (Uruguay): pregiato Angus allevato al pascolo, senza ormoni né antibiotici.
- *Creekstone Farms* (USA): Black Angus di alta qualità, allevamento etico e alimentazione naturale.