

“Jazz Cafe, non solo una cena ma un’esperienza che cambia ogni sera”

*Con i nostri menu fissi non acquistate soltanto un percorso culinario ma
l’atmosfera unica del Jazz Café.*

Ogni proposta include acqua, caffè e servizio.

*Oltre al piacere di una serata che unisce convivialità e intrattenimento,
Jazz Café si trasforma ogni giorno dal martedì alla domenica.*

La cena è solo l’inizio...

*Scoprite sul nostro sito il programma aggiornato e lasciatevi trasportare
dall’energia di questo posto iconico e storico.*

PROPOSTA MENU 1

(in condivisione)

AMUSE BOUCHE

-Nachos di mais con cheddar fuso, jalapeños, guacamole e lime. (3)(9)

ANTIPASTI

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

-Uramaki "lobster roll" con gambero in tempura, polpa di astice, avocado e salsa teriyaki. (4)(5)(9) *

-Tartare di manzo Uruguay con tartufo nero estivo e crostino di pane al Parmigiano. (3)(5)(6)(11)

PORTATE PRINCIPALI

-La storica del "Jazz Café" ad orecchia di elefante con pomodorini al basilico. (5)(11)

&

-Rigatoni Mancini con ragù di wagyu e black Angus. (5)(7)(10)

DESSERT

-"Ice cream sundae" gelato al fior di latte servito con guarnizioni varie (per 2 pax). (3)(5)(11)

70 € pax (vini esclusi) – include servizio, acqua e caffè.

PROPOSTA MENU 2

(in condivisione)

AMUSE BOUCHE

-Nachos di mais con cheddar fuso, jalapeños, guacamole e lime. (3)(9)

ANTIPASTI

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

-Uramaki "lobster roll" con gambero in tempura, polpa di astice, avocado e salsa teriyaki. (4)(5)(9) *

-Tartare di manzo Uruguay con tartufo nero estivo e crostino di pane al Parmigiano. (3)(5)(6)(11)

-Insalata di polpo con patate. (4) *

PORTATE PRINCIPALI

-Steak frites alla "parisienne" entrecôte di manzo con salsa olandese e french fries. (5) (11)

&

-Rigatoni Mancini con ragù di wagyu e black Angus. (5)(7)(10)

DESSERT

-"Ice cream sundae" gelato al fior di latte servito con guarnizioni varie (per 2 pax). (3)(5)(11)

80 € pax (vini esclusi) – include servizio, acqua e caffè.

PROPOSTA MENU 3

(in condivisione)

AMUSE BOUCHE

-Acciughe del Cantabrico e burro d'Isigny. (3)(4)(5)

ANTIPASTI

-Ostriche Déesse blanche, gamberi rossi di Sicilia e scampi. (4) *

-Insalata di polpo con patate. (4) *

-Gambero croccante in tempura con maionese kewpie e salsa teriyaki. (3)(5)(8)

-Uramaki "lobster roll" con gambero impanato, astice, avocado e salsa teriyaki. (4)(5)(9) *

SECONDO

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

DESSERT

-Fruttini gelato con assortimento di frutta ripiena del proprio gelato. (1)(2)(11)

90 € pax (vini esclusi) – include servizio, acqua e caffè.

VINO DEL SOMMELIER

Potete scegliere dalla nostra lista il vino che più preferite oppure con un'aggiunta di 10 € a persona potrete avere una bottiglia ogni tre persone di vino bianco o di vino rosso, scelti tra le etichette consigliate dal nostro sommelier.

Rosso:

Primitivo Rivera, Salento

Bianco:

Chardonnay terre di Rai, TreVenezie ICT

PROPOSTE TORTE

Per i vostri festeggiamenti è possibile sostituire il dolce previsto con una delle nostre torte Chantilly **senza alcun costo aggiuntivo**.

Torta Chantilly con fragole

Pan di Spagna, bagna di agrumi, crema chantilly alla vaniglia e fragole. (2)(3)(5)(11)

Torta Chantilly con cioccolato

Pan di Spagna, bagna di agrumi, crema chantilly alla vaniglia e gocce di cioccolato fondente. (2)(3)(5)(11)

DOPO CENA – CLUB EXPERIENCE

Il vostro tavolo resta riservato anche nel dopocena, quando il Jazz Café si trasforma in club.

Per mantenerlo è richiesta la scelta di **una bottiglia di superalcolico (con mixers inclusi) o di champagne ogni 4-5 persone**.

Al fine di vivere appieno L'ESPERIENZA "JAZZ CAFÉ", vi invitiamo a comunicarci anticipatamente la vostra scelta di dopo cena, così da riservarvi il tavolo e garantire un servizio esclusivo.

JAZZ @ CAFE

BOTTLE LIST

CHAMPAGNE

ARMAND DE BRIGNAC	600
DOM PERIGNON ROSE'	800
KRUG ROSE'	830
KRUG	480
MOET IMPERIAL ROSÉ LUMINOUS PHARRELL ED.	220
DOM PERIGNON P2	1000
DOM PERIGNON LUMINOUS	550
DOM PERIGNON	450
VEUVE CLICQUOT	130
RUINART R	170
RUINART ROSE'	230
RUINART BLANC DES BLANCS	230
MOET IMPERIAL BRUT PHARRELL ED.	170
DOM PERIGNON JEROBOAM	5000
CRISTAL LOUIS ROEDERER	600

MAGNUM

DOM PERIGNON 1,5 LT	1200
VEUVE CLICQUOT 1,5LT	290
RUINART BLANC DES BLANCS 1,5 LT	480
RUINART R 1,5 LT	400
RUINART ROSE' 1,5 LT	480
KRUG 1,5 LT	1300

VODKA

BELUGA	200
BELUGA 1,5 LT	420
GREY GOOSE	180
GREY GOOSE 1,5 LT	380
BELVEDERE	200

GIN

MONKEY 47	200
MARE	190
SAPPHIRE BOMBAY	150
STAR OF BOMBAY	170
HENDRICK'S	180
TANQUERAY	180

TEQUILA & MEZCAL

CLASE AZUL REPOSADO	750
CASAMIGOS MEZCAL	260
CASAMIGOS BLANCO	210
PATRON SILVER	180
PATRON REPOSADO	190
PATRON AÑEJO	190

RUM

ZACAPA XO	550
ZACAPA 23	230
BACARDI CARTA ORO	150
SANTA TERESA 1796	175
HAVANA 7	170

WHISKY

LAGAVULIN 16Y	260
CAOL ILA 12Y	230
BULLEIT BOURBON	170
JACK DANIEL'S	180
JHONNIE WALKER BLACK LABEL	180

