

CAPODANNO 2022 @JAZZ CAFE

Dinner, Show and Party!

Arrivo alle ore 20:00

CHAMPAGNE DI BENVENUTO

PLATEAU ROYAL

ostriche special déesse blanche, gamberi rossi, scampi irlandia boulon, gamberi rosa, sashimi di tonno rosso, salmone e sea bass, basil maio, lemon sauce and tabasco.

PAN BRIOCHE, BURRO E CAVIALE

morbido pan brioche tostato, burro e caviale.

CARPACCIO DI RICCIOLA E JALAPEÑOS

ricciola, salsa yuzu, soia e jalapeños.

TONNO & TARTUFO

PATANEGRA & FOIE GRAS

jamón iberico de Bellota & goose foie gras.

CANTABRICO BOARD

acciughe del cantabrico, croccante pane Saint Honorè e burro d'Isigny.

FILETTO SASHI CHOCO & CARCIOFI CROCCANTI

su purea allo zafferano e salsa cognac.

o

CESTINO DI ASTICE BLU & ASPARAGUS

tartufo nero e bisque di crostacei all'Armagnac.

SELEZIONE DELUXE

pasticceria mignon & panettone

VINI A SCELTA

ROSSO: Cantina Frescobaldi, rosso di Montalcino DOC, Toscana.

BIANCO: Cantina Andrian, Gewurztraminer, Trentino Alto Adige.

BOLLICINE: Prosecco di Valdobbiadene Superiore DOCG, Borgoluce.

ROSÉ : Les Italiens, Lagrein, Frosinone (frizzante).

(Vini & acqua vengono considerati a bottiglia per ogni 3 persone.)

190 € cad

JAZZ  CAFE