

# Menu Carne: GRAN JAZZ CAFE

## To start...

NACHOS con cheddar filante, jalapeños e paprika dolce.

-----

TAGLIERINO RUSTICO crudo di Langhirano, salamino cacciatorino, cotto alla brace, burratina di Andria DOP, olive, pomodori secchi, focaccina al rosmarino e grissini stirati a mano.

PICCOLE TARTARE di Fassona ai sapori mediterranei.

BRUSCHETTE di pane pugliese, pomodorini piennolo, basilico fresco e olio buono.

POLENTINA di grano saraceno con fondue e tartufo.

## To share...

LA STORICA MILANESE  
cotoletta dalla panatura croccante  
servita con patate e datterini.

L'ENTRECÔTE  
alla Robespierre, patate croccanti e salsa al pepe verde.

## Desserts selection...

DOLCISSIMO  
selezione dei nostri desserts più buoni.

## To drink...

ROSSO: Cantina Banfi, "Col Di Sasso", Cabernet Sauvignon/Sangiovese, Toscana

BIANCO: Cantina Mulin nei Magredi, Sauvignon, Friuli

BOLLICINE: Astoria "Cuvée Lounge" vino spumante brut, Veneto  
(Vini & acqua vengono considerati a bottiglia per ogni 3 persone)

70 cad

# Menu Mix: TRA OCCIDENTE & ORIENTE

## To start...

NACHOS con cheddar filante, jalapeños e paprika dolce.

----

3 VOLTE CARPACCIO: tonno, salmone, branzino alla fiamma, avocado e pomodorini.

SELEZIONE Pata Negra de Bellotta, crudo di Langhirano, salamino cacciatorino, burratina e noci pecan, schiacciata al rosmarino, grissini stirati a mano.

URAMAKI MIX: salmone crispy & tuna spicy roll.

BRUSCHETTINE:

ai tre pomodori ed olio buono & salmone fumé scozzese con cream cheese e aneto.

## Main al piatto...

CHATEAUBRIAND

di filetto, salsa bearnese e patate croccanti.

LA STORICA

cotoletta dalla panatura croccante  
servita con patate & datterini

## Desserts selection...

DOLCISSIMO

Cannoncini, cheesecake e ganache di cioccolato e fragole.

## To drink...

ROSSO: Cantina Banfi, Chianti classico, Toscana

BIANCO: Cantina Funtanaliras, Vermentino di Gallura, Sardegna

BOLLICINE: De Faveri, Prosecco di Valdobbiadene, Veneto

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

80 cad

# Menu Pesce: GRAN ROYAL

## To start...

SASHIMI & OSTRICHE salmone, tonno, spigola e gamberi rossi con salse e burro al lime & ostriche speciale Déesse Blanche.

URAMAKI MIX: tuna roll al pistacchio e astice gratinato.

POLPO CROCCANTE\* su purea al profumo di arancia e datterino

3 VOLTE CARPACCIO: tonno, salmone, branzino alla fiamma, avocado e pomodorini.

CROSTINI & PRAWNS\* con gamberoni, pane 5 cereali, crema di avocado, paprika dolce e salsa cocktail.

## Main al piatto...

SEABASS & SCAMPI  
su crema di zafferano e verdure scottate.

## Dessert

Fruttini di gelato & frutta fresca

## To drink...

ROSSO: Cantina Banfi, Chianti classico, Toscana

BIANCO: Cantina Funtanaliras, Vermentino di Gallura, Sardegna

BOLLICINE: De Faveri, Prosecco di Valdobbiadene, Veneto

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

90 cad