

JAZZ CAFE

MILANO

RAW BAR

ENTRÉES

- NACHOS** con cheddar filante, jalapeños e paprika dolce
- BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO**, ripiena di burrata, nocciole, cipolle agrodolce e pane ai cinque cereali
- LE ACCIUGHE DEL CANTABRICO**, pane e burro d'Isigny
- CRUDO DI LANGHIRANO SU TAGLIERE**, crema di bufala e burrata, gnocco fritto
- JAMON IBERICO DE BELLOTA** e pan tomate
- PARMIGIANINA DEL JAZZ** con melanzane e zucchine dorate

11.00
13.00
15.00
14.00
21.00
12.00

- DEGUSTAZIONE** di ostriche al naturale e salsa special (6PZ) 18.00
- DEGUSTAZIONE** di ostriche e gamberi rossi di Sicilia in crudité (3+3/6+6) 20.00/40.00
- URAMAKI AVOCADO ROLL** (gambero in tempura, tartare di salmone, avocado, guacamole, philadelphia, granella di pistacchio e salsa teriyaki) 14.00
- URAMAKI SALMONE FLAMBÉ** (salmone, avocado, spicy cream, jalapeños, salsa teriyaki) 13.00
- CARPACCIO** di tonno e salmone scottato con olio Evo e salsa ponzu, pomodorini e avocado 13.00
- TARTARE DI SALMONE** con avocado, salsa soia wasabi e croccantini di tempura 13.00
- TARTARE AMAZZONICA** di tonno con coulis di pomodoro, mango, avocado, salsa calamansi 14.00

BRUNCH SPECIAL'S SABATO & DOMENICA

SCRAMBLED EGGS

serviti con salsicce, insalatina e patate al forno
16.00

OMELETTE

liscia o prosciutto e formaggio servita con insalatina e patate al forno
15.00

UOVA ALLA BÉNÉDICTINE

con salmone affumicato, lattuga, pomodori freschi e patate al forno
18.00

BIG CAESAR SALAD

Insalata iceberg, pollo alla griglia, scaglie di grana, bacon croccante, croutons, caesar dressing
15.00

JAZZ BURGER & FRENCH FRIES

carne di fassona, cheddar, bacon, lattuga, pomodori, cipolla caramellata e cetrioli sott'aceto
16.00

FRESH BURGER & FRENCH FRIES

carne di fassona, lattuga, pomodoro ramato, mozzarella di bufala dop e dressing al basilico
16.00

PANCAKE alla nutella e nocciole

6.00

FRUTTA mista

6.00

KIDS

PASTA al buon pomodoro. 7

COTOLETTINA JAZZ e french fries. 10

VINO & BOLLICINE AL CALICE

FALANGHINA - Castelli di San Severino.....	6.00
RIBOLLA GIALLA - La Tunella.....	6.00
FIANO D'AVELLINO - Mastrobernardino.....	6.00
CHIANTI - Banfi.....	6.00
PRIMITIVO - Surani.....	6.00
COL DI SASSO - Banfi.....	6.00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE - Astoria.....	6.00
CHARME ROSÉ	6.00
MARCHESINE ROSÉ	7.00
BELLAVISTA -Franciacorta Brut.....	10.00

DA BERE

Cocktail (esclusi Premiums).....	da 7.00	Acqua.....	3.00
Birra media/bott.....	6.00	Amaro.....	5.00
Spremuta fresca.....	5.00	Caffè.....	1.00/2.00
Bibite gassate /succo	3.50	Cappuccino/ The.....	3.00

LUNCH SPECIAL'S DAL LUNEDÌ A VENERDÌ

CAESAR SALAD

insalata, pollo alla griglia, scaglie di grana, bacon croccante, salsa caesar, croutons.....12.00

EXOTIC SALMON SALAD

insalata, salmone tiepido, avocado, edamame, wakame, sesamo nero, salsa spicy, mango.....15.00

SUNSET SALAD

insalata, gamberi saltati, surimi, avocado, pomodorino pachino e salsa al sesamo.....14.00

PAPER TUNA SALAD

Insalata mista, radicchio, tataki di tonno scottato, salsa al sesamo.....15.00

VEGGIE BOWL

riso rosso e venere, verdure thai, germogli di soia, noci e stracciatella12.00

PIATTO DEL GIORNO & COTOLETTINA JAZZ (chiedere al cameriere).....12.00

PRIMI & SECONDI

**FIorentina 1KG X 2 PAX
CON CONTORNI E SALSE !
35.00 cad**

- PACCHERI** ai tre pomodori e stracciatella di bufala 12.00
- SPAGHETTONE DI GRAGNANO "MANI PULITE"**, crostacei, gamberi, calamaretti 15.00
- IL MEZZO ASTICE** e le linguine 24.00
- LA STORICA COTOLETTA** "orecchie d'elefante" del Jazz vestita 20.00
- COTOLETTA JAZZ PRIMAVERA** con rucola, pomodori e stracciatelladi bufala 22.00
- FILETTO DI MANZO AFFUMICATO** con patate al bacon, spinacino, jalapeños ripieni e BBQ sauce 23.00
- FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA**, insalatina e pommes sautées 23.00
- TARTARE DI MANZO** ai modi "Café de Paris" 16.00
- DADOLATA DI FILETTO** su pietra calda, salsa bearnese speciale Jazz e pommes sautées 22.00
- SALMONE CARAMELLATO** miele e soia, julienne di verdure e riso basmati 20.00
- TONNO SICILIA** in crosta di sesamo, pomodorini confit e purea di melanzana alla menta 22.00

ALTRI CONTORNI

Pommes sautées 5.00 / insalata verde 5.00 / Verdure alla griglia 6.00 / spuma di patate 5.00 / spinacino sauté 6.00

DESSERTS

(fatti in casa)

TIRAMISÙ DEL JAZZ (crumble di nocciole, mascarpone, spuma al caffè e grue di cacao) 6.00

TIRAMISÙ PISTACHE (granella di pistacchio & cioccolato bianco)

PICCOLA TARTE (ganache al cioccolato fondente Valrhona e fragole fresche) 6.00

NY CHEESECAKE alla fragola 6.00

NY CHEESECAKE alla nutella e nocciole 6.00

SORBETTI artigianali 6.00

DA ABBINARE CON IL DOLCE
Moscato di Pantelleria -
Duca del Castelmonte (bott. 25 / calice 6)
Passito di Pantelleria 750 ml-
Duca del Castelmonte (bott. 32 / calice 8)

CHEF DE CUISINE: MATTEO FERRARIO

Useremo prodotti congelati ogni qualvolta ci sia irreperibilità sul mercato di prodotti freschi.
Possibili allergeni presenti nei piatti.
Tabella allergeni esposta all'ingresso. Regolamento (UE) 1169/2011

COPERTO 2.50 euro (solo cena & brunch)

PRANZO Mar-Ven 12:30 -15:30
CENA Mar-Dom 19:00 - 22:00
BRUNCH Sab-Dom 12:00 - 16:00
APERITIVO Mar-Dom 18:00 - 21:30

VINI BIANCHI / WHITE WINE



ABRUZZO

PASSERINA Tocco.....	22.00
PECORINO Tocco.....	22.00

CAMPANIA

FALANGHINA Mastroberardino.....	23.00
FIANO D'AVELLINO Mastroberardino.....	24.00
GRECO DI TUFO Mastroberardino.....	24.00
FALANGHINA 375 ML Feudi di San Gregorio.....	12.00
GRECO DI TUFO 375 ML Feudi di San Gregorio.....	12.00
FIANO DI AVELLINO 375 ML Feudi di San Gregorio.....	12.00

FRIULI

RIBOLLA GIALLA La Tunella.....	26.00
PINOT GRIGIO Villa Russiz.....	33.00

LOMBARDIA

LUGANA Camaiol.....	22.00
------------------------	-------

PIEMONTE

GAVI Aureliana.....	25.00
BLANGÉ ARNEIS Ceretto.....	35.00
BLANGÉ ARNEIS MAGNUM Ceretto.....	65.00

SARDEGNA

VERMENTINO DI GALLURA Tani.....	31.00
CAPICHERA Vigna'Ngena.....	62.00

ROSÉ

SCALABRONE BOLGHERI Antinori.....	26.00
CHARME (frizzante) Firriato.....	22.00
MIRAVAL Côtes de Provence.....	38.00

BOLLICINE

	(al calice)
BELLAVISTA (Cuvée brut, Franciacorta.....)	55.00 10.00
BELLAVISTA MAGNUM.....	110.00
BELLAVISTA ROSÉ (Cuvée brut, Franciacorta).....	70.00
MARCHESINE BRUT.....	35.00 9.00
MARCHESINE ROSÉ.....	45.00
DOM PERIGNON.....	250.00
DOM PERIGNON MAGNUM.....	600.00
RUINART (Champagne brut, Francia).....	90.00 15.00
RUINART MAGNUM.....	190.00
RUINART BLANC DE BLANCS (Champagne brut, Francia).....	110.00
RUINART BLANC DE BLANCS MAGNUM.....	230.00
RUINART ROSÉ (Champagne brut, Francia).....	110.00
G.H MUMM BRUT (Cuvée privilège, Champagne).....	70.00 12.00
MAISON MUMM RSRV 4.5 (Cuvée brut, Francia).....	90.00 14.00
MAISON MUMM RSRV BLANC DE BLANCS.....	110.00
MOET & CHANDON N.I.R. DRY ROSE.....	140.00
DOM PERIGNON P2.....	620.00

TOSCANA

VERMENTINO BOLGHERI Guado al Tasso.....	27.00
--	-------

SICILIA

GRILLO SURSUR 375 ML Donnafugata.....	14.00
GRILLO SURSUR Donnafugata.....	25.00
VIGNA DI GABRI Donnafugata.....	33.00
ETNA BIANCO Firriato.....	22.00
CHARME (FRIZZANTE) Firriato.....	25.00

TRENTINO ALTO ADIGE

GEWURZTRAMINER 375 ML St. Michael Eppan.....	14.00
MULLER THURGAU St. Michael Eppan.....	22.00
CHARDONNAY St. Michael Eppan.....	22.00
GEWURZTRAMINER St. Michael Eppan.....	25.00
SAUVIGNON St. Michael Eppan.....	26.00
CHARDONNAY SAN VALENTIN St. Michael Eppan.....	45.00
SAUVIGNON SAN VALENTIN St. Michael Eppan.....	46.00
GEWURZTRAMINER SAN VALENTIN St. Michael Eppan.....	46.00
PINOT BIANCO Franz Haas.....	32.00

VENETO

VALDOBBIADENE (EXTRA DRY) Astoria.....	23.00
VALDOBBIADENE (BRUT MILLES.) Astoria.....	25.00
PROSECCO SUPERIORE de Faveri.....	25.00

FRANCIA

PETIT CHABLIS William Fèvre.....	45.00
SANCERRE Pascal Jolivet.....	60.00

VINI ROSSI / RED WINE



CAMPANIA

EREMO SAN QUIRICO (Aglanico Taurasini)
Nativ.....34.00

FRIULI

REFOSCO
La Tunella.....26.00

PIEMONTE

BARBERA BRIC QUERCIA
Tenuta Carretta.....26.00

NEBBIOLO TAVOLETO
Tenuta Carretta.....29.00

BARBARESCO
Prunotto.....45.00

BAROLO
Prunotto.....59.00

LAVIGNONE
Pico Maccario.....24.00

TRE ROVERI
Pico Maccario.....33.00

PUGLIA

NEGROAMARO
Teanum.....20.00

PRIMITIVO
Surani.....23.00

AGLIANICO
Teanum.....20.00

SARDEGNA

CANNONAU
Tani.....24.00

TANCA FARRÀ
Sella & Mosca.....45.00

KOREM
Argiolas.....60.00

TURRIGA
Argiolas.....120.00

VINS FRANÇAIS

BOURGOGNE ROUGE
François Mikulski.....63.00

CHÂTEAUNEUF DU PAPE OMNIA
Lucien Le Moine.....149.00

BOURGOGNE PINOT NOIR
Louis Jadot.....42.00

TOSCANA

TIGNANELLO
Antinori.....90.00

PEPPOLI (Chianti Classico)
Antinori.....29.00

BRUNELLO PIAN DELLE VIGNE
Antinori.....75.00

CHIANTI SUPERIORE
Banfi.....20.00

CHIANTI CLASSICO (Riserva)
Banfi.....27.00

ROSSO DI MONTALCINO
Banfi.....32.00

BRUNELLO DI MONTALCINO
Banfi.....55.00

IL BRUCIATO
Bolgheri Guado al Tasso.....38.00

MORELLINO DI SCANSANO 375 ml
Grillesino.....13.00

MORELLINO DI SCANSANO
Grillesino.....23.00

MORELLINO DI SCANSANO (Riserva)
Grillesino.....29.00

NOBILE DI MONTEPULCIANO
La Braccesa.....29.00

SASSICAIA (2018)
Tenuta San Guido.....350.00

SICILIA

TANCREDI
Donnafugata.....48.00

BELLASSAI
Donnafugata.....33.00

SHERAZADE (Nero d'Avola)
Donnafugata.....25.00

FLORAMUNDI
Donnafugata.....32.00

MILLE E UNA NOTTE
Donnafugata.....80.00

ETNA ROSSO
Firriato.....22.00

SYRAH - ALTAVILLA
Firriato.....22.00

TRENTINO ALTO ADIGE

PINOT NOIR (Riserva)
St. Michael Eppan.....35.00

PINOT NERO SAN VALENTIN
St. Michael Eppan.....47.00

SCHIAVA
Franz Haas.....23.00

UMBRIA

ROSSO BASTARDO (Sang./Merl./Cab.)
Cesarini Sartori.....20.00

ROSSO DI MONTEFALCO
Antonelli.....23.00

SAGRANTINO
Antonelli.....50.00

VENETO

RIPASSO 375 ML
Tommasi.....16.00

RAFAEL (Valpolicella classico sup.)
Tommasi.....26.00

RIPASSO (Valpolicella sup.)
Tommasi.....31.00

AMARONE
Tommasi.....65.00