JAZZ CAFE
PROPOSALS

VENITE A SCOPRIRE L'ESPERIENZA JAZZ CAFE.

Da oltre 30 anni nel cuore di Milano, creiamo serate che uniscono gusto, musica e divertimento. Dal cocktail bar ai live show, fino al club dopo cena: un'atmosfera unica che emoziona.

MENU
da condividere

MENU GRAN JAZZ

ANTIPASTI

Nachos di mais con cheddar fuso, jalapeños, guacamole e lime.
Crudo di Langhirano, stracciatella di bufala, focaccina al rosmarino e gnocco fritto.
Tartare di manzo al tartufo nero.

PORTATA PRINCIPALE

La storica cotoletta del "Jazz Café" ad orecchia di elefante con pomodorini al basilico.

DESSERT

Tiramisù al caffè espresso e crema al mascarpone.

65€

(vini esclusi – include coperto, acqua, caffè e servizio)

MENU TRADITIONAL

ANTIPASTI

Nachos di mais con cheddar fuso, jalapeños, guacamole e lime.
Crudo di Langhirano, stracciatella di bufala, focaccina al rosmarino e gnocco fritto.
Tartare di manzo al tartufo nero.

PORTATA PRINCIPALE

Rigatoni Mancini con ragù di Wagyu e Black Angus mantecati
al Parmigiano Reggiano.

DESSERT

Tiramisù al caffè espresso e crema al mascarpone.

65€

(vini esclusi – include coperto, acqua, caffè e servizio)

MENU ORIENTE & OCCIDENTE

ANTIPASTI

Nachos di mais con cheddar fuso, jalapeños, guacamole e lime.
Crudo di Langhirano, stracciatella di bufala, focaccina al rosmarino e gnocco fritto.
Uramaki salmon crispy: tartare di salmone, avocado, Philadelphia,
veli di mandorle e salsa teriyaki.
Gambero croccante in tempura con maionese kewpie e salsa teriyaki.

PORTATE PRINCIPALI

Entrecôte alla Parisienne, french fries e special sauce.
La storica cotoletta del "Jazz Café" ad orecchia di elefante con pomodorini al basilico.

DESSERT

"Ice Cream Sundae" gelato al fior di latte servito con guarnizioni varie.

75€

(vini esclusi – include coperto, acqua, caffè e servizio)

MENU GRAND ROYALE

ANTIPASTI

Acciughe del Cantabrico e burro d'Isigny.
Ostriche Déesse blanche, gamberi rossi di Sicilia e scampi.
Uramaki salmon crispy; tartare di salmone, avocado Philadelphia,
veli di mandorle e salsa teryaki.
Carpaccio di gamberi rossi di Mazara del Vallo, stracciatella, tabulè e pane guttiau.

PORTATA PRINCIPALE

Filetto di salmone in salsa unagi e agrumi, servito con riso basmati al vapore e
verdure croccanti.

DESSERT

Fruttini gelato con assortimento di frutta ripiena del proprio gelato.

85€

(vini esclusi – include coperto, acqua, caffè e servizio)

PROPOSTE VINO

SELEZIONE DEL SOMMELIER

È possibile scegliere liberamente il vino dalla nostra carta, oppure, con un supplemento di **€10 a persona,** usufruire di una bottiglia ogni tre ospiti di vino bianco o rosso, accuratamente selezionata tra le etichette consigliate dal nostro Sommelier.

-Rosso: **Primitivo Rivera, Salento**

-Bianco: **Chardonnay terre di Rai, TreVenezie IGT**

VINI BIANCHI

Chardonnay Tre Venezie, Tenuta La Crosa. 30€

Vermentino di Sardegna "Giunco" - Mesa 39 €

Serrocielo Falanghina del Sannio (Riserva), Feudi San Gregorio. 40€

VINI ROSSI

Primitivo Salento, Rivera. 30 €

Chianti Classico - Villa Vistarenni 38 €

Valpolicella Superiore Ripasso “Passione” Benedetti. 46 €

BOLLICINE

Prosecco di Valdobbiadene Brut Millesimato, De Faveri. 39 €

Mag.1,5L Prosecco Valdobbiadene Brut Millesimato, De Faveri 85€

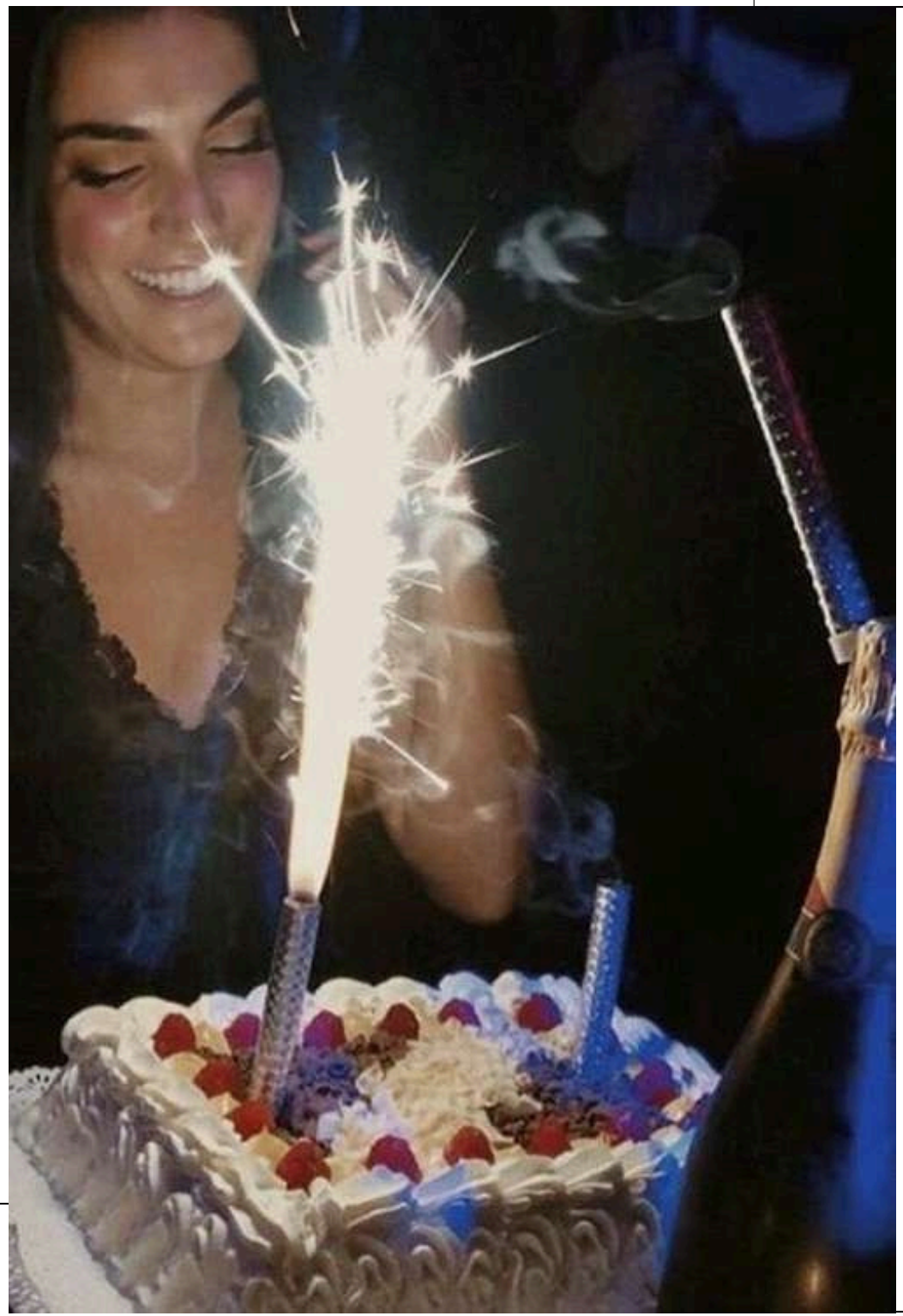
Franciacorta Cuvée Prestige, Ca’ Del Bosco. 75 €

Mag. 1,5L Franciacorta Cuvée Prestige, Ca’ Del Bosco. 165 €

Franciacorta Cuvée Prestige Rosé, Ca’ Del Bosco. 100 €

Mag. 1,5L Franciacorta Cuvée Prestige Rosé, Ca’ Del Bosco 220 €

Champagne Veuve Clicquot Saint Petersburg. 110 €



PROPOSTE TORTE

In occasione di eventi speciali, è possibile sostituire il dessert incluso nel menu con una delle torte artigianali preparate dal nostro laboratorio di pasticceria interna, disponibili in diverse varianti e pensate per completare al meglio l'esperienza del vostro evento. **In caso di sostituzione, verrà applicato uno sconto di €4 sul costo della torta.**

Torta Chantilly con fragole 8 € cad
Pan di Spagna, bagna di agrumi, crema chantilly alla vaniglia e fragole di bosco.

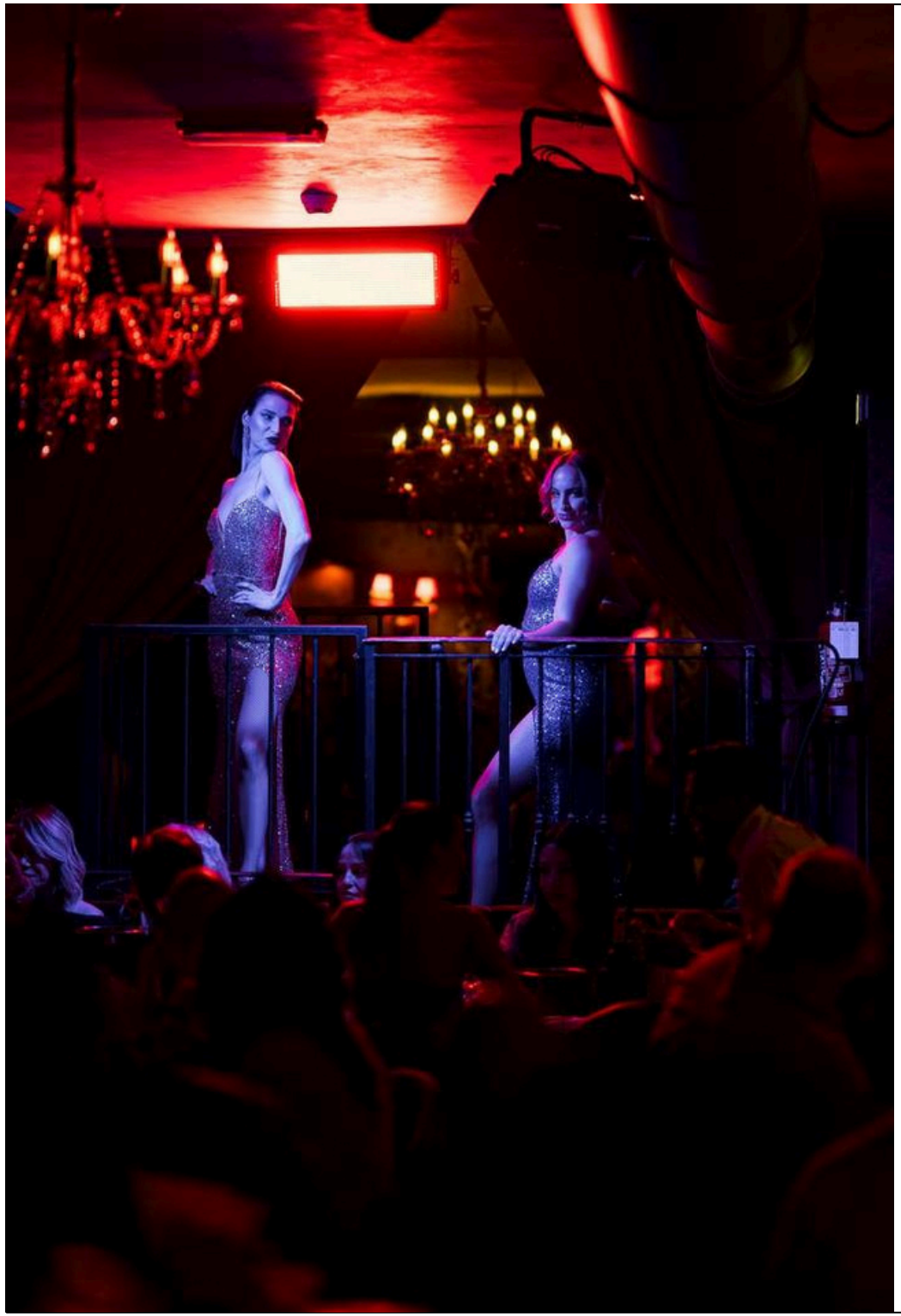
Torta Chantilly con cioccolato 8 € cad
Pan di Spagna, bagna di agrumi, crema chantilly alla vaniglia e gocce di cioccolato fondente.

Torta millefoglie con chantilly e fragole 10 € cad
Croccante pasta sfoglia al burro, crema chantilly alla vaniglia e fragole di bosco.

Torta millefoglie con cioccolato 10 € cad
Croccante pasta sfoglia al burro, crema chantilly alla vaniglia e gocce di cioccolato fondente.

Cheesecake fredda alle fragole 10 € cad
Soffice cheesecake con base di biscotto croccante, coulis di fragole e fragole di bosco.

Cheesecake fredda al cioccolato 10 € cad
Soffice cheesecake con base di biscotto croccante, salsa al cioccolato e gocce di cioccolato fondente.



CLUB EXPERIENCE

IL DOPOCENA

il **Jazz Café** si trasforma in un vero e proprio club, con il nostro DJ set che anima la notte fino a tardi. Per mantenere il tavolo riservato anche nel dopocena, è gradito l'acquisto di una bottiglia di superalcolico o champagne **ogni 4–5 ospiti,** oppure di almeno un cocktail per ciascun partecipante. Un modo per vivere appieno l'esperienza **"Jazz Café"**, tra musica, energia e atmosfera unica nel cuore di Milano.

BOTTLE LIST

DISPONIBILE SU
WWW.JAZZCAFE.IT
O SU RICHIESTA.

C.so Sempione 8 - 20154 Milano
@jazzcafemilano