

A photograph of the outdoor seating area of Jazz Cafe Restaurant & Club. The scene is set at dusk or night, with warm lighting from red table lamps and interior lights. In the background, a dark awning features the text "JAZZ CAFE restaurant" and "JAZZ CAFE" in white. To the right, another awning says "RISTORANTI". The foreground shows several tables with white tablecloths, set with wine glasses, water glasses, salt and pepper shakers, and a red lamp. The overall atmosphere is sophisticated and intimate.

JAZZ @ CAFE

RISTORANTE & CLUB

DAL 1995

MENÙ PROPOSALS



SCOPRI L'ESPERIENZA JAZZ CAFÉ

Da oltre 30 anni, nel cuore di Milano, Jazz Café è il luogo in cui cucina, musica e intrattenimento si incontrano per creare esperienze indimenticabili. Dall'aperitivo alla cena, dai live show al club dopo cena, ogni evento è pensato per sorprendere i vostri ospiti in un'atmosfera elegante e coinvolgente.



SHARING MENÙ

Una selezione di menù pensati per condividere sapori,
convivialità e momenti speciali.

MILANO • DAL 1995

Menù Jazz

Semplicità, gusto e tradizione.

BENVENUTO

Nachos di mais con cheddar fuso, jalapeños, guacamole e lime.

ANTIPASTI

Crudo di Langhirano, stracciatella di bufala, focaccina al rosmarino e gnocco fritto.

Tartare di manzo alla "parisienne" e crostini di pane.

Crocchette di jamón Iberico de Bellota con besciamella e queso Manchego.

PORTATA PRINCIPALE

La storica cotoletta alla milanese "Jazz Café Style" con rucola e pomodorini.

DESSERT

Tiramisù al caffè espresso con crema al mascarpone.

65

A PERSONA

(Inclusi una bottiglia di vino della casa
ogni 4 ospiti, acqua, caffè e servizio)

Venerdì e sabato, in occasione delle serate Live & Club, si aggiunge un coperto di **5 euro a persona**.

Menù Gran Jazz

La nostra esperienza gastronomica più completa

IL BENVENUTO

Nachos di mais con cheddar fuso, jalapeños, guacamole e lime.

ANTIPASTI

Crudo di Langhirano, stracciatella di bufala, focaccina al rosmarino e gnocco fritto.

Uramaki "Lobster Roll" con gambero in tempura, polpa di astice, avocado e salsa teriyaki & uramaki "Salmon Spicy" con avocado, salsa sriracha, spicy cream e croccantini di tempura.

Carpaccio di tonno e salmone scottati con olio EVO, guacamole e salsa ponzu.

PORTATE PRINCIPALI

La storica cotoletta alla milanese "Jazz Café Style" con rucola e pomodorini.

Tagliata di manzo al rosmarino, salsa al pepe verde e purè di patate.

DESSERT

Tiramisù al caffè espresso con crema al mascarpone.

70

A PERSONA

(Inclusi una bottiglia di vino della casa
ogni 4 ospiti, acqua, caffè e servizio)

Venerdì e sabato, in occasione delle serate Live & Club, si aggiunge un coperto di **5 euro a persona**.

Menù Only Fish

Il meglio del mare, dalla tradizione alla creatività

IL BENVENUTO

Acciughe del Cantabrico con crostini e burro d'Isigny.

ANTIPASTI

Uramaki "Lobster Roll" con gambero in tempura, polpa di astice, avocado e salsa teriyaki & uramaki "Salmon Spicy" con avocado, salsa sriracha, spicy cream e croccantini di tempura.

Toast sando con shoku pan, tonno rosso Sicilia, maionese kewpie e salsa tonkatsu.

Carpaccio di tonno e salmone scottati con olio EVO, guacamole e salsa ponzu.

Gamberi croccanti in tempura e maionese kewpie.

PORTATA PRINCIPALE

Filetto di salmone caramellato al miele e soia con riso Thai al vapore e verdure croccanti.

DESSERT

"Ice Cream Sundae" gelato al fior di latte servito con conetti e sweets.

75

A PERSONA

(Inclusi una bottiglia di vino della casa
ogni 4 ospiti, acqua, caffè e servizio)

Venerdì e sabato, in occasione delle serate Live & Club, si aggiunge un coperto di **5 euro a persona**.

Menù Meat Lover

Le migliori carni alla griglia, per i veri intenditori

IL BENVENUTO

Nachos di mais con cheddar fuso, jalapeños, guacamole e lime.

ANTIPASTI

Jamón Ibérico de Bellota e crudo di Langhirano con pan tomate e focaccina al rosmarino.

Crocchette di jamón Ibérico de Bellota con besciamella e queso Manchego.

Tartare di manzo alla "parisienne" e crostini di pane.

Polpette di Black Angus con salsa al pomodoro fatta in casa.

PORTATA PRINCIPALE

Tris di carni alla griglia al carbone* : Filetto di Black Angus / Tagliata di lombatella / Picanha USA con purè di patate e verdure croccanti

DESSERT

"Ice Cream Sundae" gelato al fior di latte servito con conetti e sweets.

*Tutte le nostre carni sono cotte nel Josper, alla brace di carbone e provengono da CABANA LAS LILAS FARM & CREEKSTONE FARMS USA allevati al pascolo, senza ormoni né antibiotici.

80

A PERSONA

(Inclusi una bottiglia di vino della casa
ogni 4 ospiti, acqua, caffè e servizio)

Venerdì e sabato, in occasione delle serate Live & Club, si aggiunge un coperto di **5 euro a persona**.



Le nostre Torte Artigianali

Realizzate ogni giorno dal nostro laboratorio di pasticceria per rendere unico ogni momento di festa.

Per compleanni, anniversari ed eventi speciali è possibile sostituire il dessert incluso nel menù con una delle nostre torte artigianali. In caso di sostituzione verrà applicato uno **sconto di 4 euro a persona** sul costo della torta scelta.

Chantilly alle Fragole

8 / persona

Pan di Spagna, bagna agli agrumi, crema chantilly alla vaniglia e fragole di bosco.

Chantilly al Cioccolato

8 / persona

Pan di Spagna, crema chantilly alla vaniglia e gocce di cioccolato fondente.

Millefoglie alle Fragole

10 / persona

Croccante pasta sfoglia al burro, crema chantilly e fragole fresche.

Millefoglie al Cioccolato

10 / persona

Pasta sfoglia al burro, crema chantilly e cioccolato fondente.

Cheesecake (fragole o cioccolato)

10 / persona

Base croccante di biscotto, crema di formaggio e topping a scelta.



La Cantina del Jazz Café

Una selezione di etichette accuratamente scelte per accompagnare ogni menù e valorizzare l'esperienza dei vostri ospiti.

PROPOSTE DEL SOMMELIER

VINI BIANCHI

Chardonnay Tre Venezie – Tenuta La Crosa **30 (Vino della casa)**

Vermentino di Sardegna "Giunco" – Mesa **39**

Serrocielo Falanghina del Sannio Riserva – Feudi di San Gregorio **40**

VINI ROSSI

Primitivo Salento – Rivera **30 (Vino della casa)**

Chianti Classico – Villa Vistarenni **38**

Valpolicella Superiore Ripasso "Passione" – Benedetti **46**

BOLLICINE

Prosecco De Faveri **39** · Magnum 1,5 L **85**

Franciacorta Cuvée Prestige – Ca' del Bosco **75** · Magnum **165**

Franciacorta Rosé – Ca' del Bosco **100** · Magnum **220**

Champagne Veuve Clicquot Saint Petersburg **110**



L'esperienza continua...

DOPO CENA

Quando la cena si conclude, il Jazz Café cambia atmosfera. Le luci si abbassano, la musica prende il ritmo della notte e il ristorante si trasforma in uno dei locali più iconici di Milano. DJ set, cocktail d'autore e un ambiente elegante accompagnano i vostri ospiti fino a tarda sera, rendendo ogni evento ancora più memorabile.

Per mantenere il tavolo riservato durante il dopocena è gradito l'acquisto di una bottiglia di superalcolico o champagne ogni 4-5 ospiti, in alternativa, un giro di cocktail.

Bottle List

Scansiona il QR Code per la selezione completa di Champagne e Spirits, oppure su www.jazzcafe.it



Jazz Café “FROM DINNER TO CLUB”

Seguici

@jazzcafemilano

Grazie per aver scelto Jazz Café.
Saremo lieti di rendere unico il vostro prossimo evento.

Jazz Café Milano

Corso Sempione 8 · 20154 Milano