



Menu
Christmas Edition
special dinner
&
entertainment
2024



JAZZ@SCAFE

CORSO SEMPIONE 8 -MILANO

Christmas special night

MENU ORO

IL BENVENUTO

Amuse bouche.

STARTERS

II BUON TAGLIERE

con crudo di Langhirano, capocollo, lardo di colonnata, pecorino di Pienza, Reggiano 30 mesi servito con marmellata di cipolla rossa caramellata agli agrumi, pane caldo, focaccina al rosmarino e pane Guttiau.

CROCCHETTE DI PULLED E OSS BUS

con fonduta allo zafferano.

CARPACCIO DI FILETTO

scottato con porcini, grana e tartufo.

MAIN TO SHARE

BRASATO DI CASA JAZZ

servito con purée, patate croccante a spicchi e spinacino saltato un po'piccante.

DESSERTS

Biscotteria della tradizione e panettone con crema al mascarpone.

70 €

vino escluso

(COMPRESI DI COPERTO, SERVIZIO, ACQUA, CAFFE E ... DIVERTIMENTO)

Christmas special night

MENU INCENSO

IL BENVENUTO

Amuse bouche.

STARTERS

IL TAGLIERE PREGIATO

con jamon iberico de Bellota, crudo di Langhirano, manchego iberico, Parmigiano 30 mesi, marmellata di cipolla rossa caramellata agli agrumi, pane caldo, focaccina al rosmarino e pane Guttiau.

MAKI CHRISTMAS EDITION

tuna pistacchio roll & salmone alla fiamma.

SALMONE

affumicato al miele con toast e maionese all aneto.

BATTUTA DI VITELLO

servito con pan brioche e salsa alla panna acida.

MAIN

MARE & MONTI

filet mignon di manzo, salsa francese alla senape e aneto con gamberone flambé e purée di patate.

DESSERTS

biscotteria della tradizione e panettone con crema al mascarpone.

80 €

vino escluso

(COMPRESI DI COPERTO, SERVIZIO, ACQUA,CAFFE E ...DIVERTIMENTO)

Christmas special night

MENU MIRRA

II BENVENUTO

Acciughe del Cantabrico con pane e burro d'Isigny.

STARTERS

PLATEAU ROYALE

selezione di ostriche, gamberi rossi, gamberi cotti, scampi, bulot e maionese wasabi.

CARPACCIO DI TONNO

con caviale esetra, brunoise di avocado e pomodorini.

CHRISTMAS URAMAKI SELECTION

lobster roll & tuna pistacchio roll.

NIGHIRI

tonno e wasabi & salmone scottato e foie gras.

SALMONE

affumicato al miele con toast e maionese all aneto.

MAIN

BRANZINO PESCATO

con tartar di gamberi rossi, yuzu e verdure croccanti.

REFRESH

sorbetto al mango.

DESSERTS

biscotteria della tradizione e panettone con crema al mascarpone.

90 €

vino escluso

(COMPRESI DI COPERTO, SERVIZIO, ACQUA, CAFFÈ E ...DIVERTIMENTO)

Wine Selection

(vini consigliati)

Vino Bianco

Gewurztraminer, Andrian 42 €

Pecorino Terre di Chieti "Palio" biologico, Citra 35 €

Vermentino DOCG Sella & Mosca, Sardegna 39 €

Chardonnay, Terre de Rai, Veneto 30 €

Vino Rosso

Valpolicella Classico Sup. Ripasso, Benedetti, Veneto 46 €

Malbec Terrazas de los Andes, Argentina 40 €

Toscana "Hebo" Super Tuscan, Petra 36 €

Refosco dal Peduncolo Rosso, Castadiva, Friuli 30 €

Vino Rosato

Magnum Chateau Minuty M, Francia, C. Minuty 110 €

Chateau Minuty M, Francia, C. Minuty 50 €

Les Italiens, Lagrein (frizzante) 45 €

Bollicine

Magnum Franciacorta Ca' del Bosco, Cuvèe Prestige 165 €

Franciacorta Ca' del Bosco, Cuvèe Prestige 75 €

Magnum Prosecco di Valdobbiadene Extra dry, Astoria 105 €

Prosecco di Valdobbiadene Extra dry, Astoria 50 €

Veuve Clicquot Saint-Petersburg 120 €

Trento "Perlè" Brut, Ferrari 90 €