



JAZZ @ CAFE

Natale
AL JAZZ CAFE

@jazzcafemilano

M E N U O R O

(I N C O N D I V I S I O N E)

A M U S E B O U C H E

Benvenuto dello chef.

A N T I P A S T I

- Gran tagliere con prosciutto crudo di Parma, cotto alla brace, salame felino, confettura di arancia, parmigiano 24 mesi, stracciatella di bufala, focaccia e pane guttiau.
- Mondeghili de Milan con manzo e vitello accompagnati da insalata e salsa alla senape e miele.
- Tartare di manzo e tartufo nero, crostino di pane al parmigiano.

P O R T A T A P R I N C I P A L E

Brasato al Barolo con purè.

D E S S E R T

Panettone con crema al mascarpone.
& sbrisolona.

70 € pax (vini esclusi)
include servizio, acqua e caffè.

M E N U I N C E N S O

(I N C O N D I V I S I O N E)

A M U S E B O U C H E

Benvenuto dello chef.

A N T I P A S T I

- Gran tagliere con prosciutto crudo di Parma, cotto alla brace, salame felino, confettura di arancia, parmigiano 24 mesi, stracciatella di bufala, focaccia e pane guttiau.
- Uramaki lobster roll con gambero in tempura, polpa di astice, avocado e salsa teriyaki.
- Tartare di manzo, tartufo nero e crostino di pane al parmigiano.
- Carpaccio di tonno con salsa ponzu e fiocchi di tonno essiccato.

P O R T A T A P R I N C I P A L E

Filet mignon di manzo Uruguay con ragoût di funghi,
purè di patate e salsa al Marsala.

D E S S E R T

Panettone con crema al mascarpone.
& sbrisolona.

80 € pax (vini esclusi)
include servizio, acqua e caffè.

M E N U M I R R A

(I N C O N D I V I S I O N E)

A M U S E B O U C H E

Acciughe del Cantabrico e burro d'Isigny.

A N T I P A S T I

- Plateau gran jazz con Assortimento di ostriche Déesse blanche, gamberi rossi Sicilia e scampi.
- Uramaki lobster roll con gambero in tempura, polpa di astice, avocado e salsa teriyaki.
- Capesante gratinate al burro con panur alle erbe e salsa al burro d' Isigny.
- Carpaccio di tonno con salsa ponzu e flocchi di tonno essiccato.

P O R T A T A P R I N C I P A L E

Astice e gamberoni alla catalana cotti al vapore
in insalata con pomodori e cipolle rosse di Tropea.

D E S S E R T

Panettone con crema al mascarpone.
& sbrisolona.

90 € pax (vini esclusi)
include servizio, acqua e caffè.

SELEZIONE VINO

Per accompagnare al meglio la vostra cena, potete scegliere dalla selezione consigliata dal nostro sommelier. In alternativa, con un supplemento di 10 € a persona, vi offriamo 1 bottiglia ogni 3 ospiti a scelta tra:

- Chardonnay Tre Venezie, Tenuta la Crosa
- Primitivo Salento Rivera

VINI BIANCHI

- Chardonnay Tre Venezie, Tenuta La Crosa – 30 €
- Vermentino di Gallura Monteoro, Tenuta Sella & Mosca – 37 €
- Serrocielo Falanghina del Sannio (Riserva), Feudi San Gregorio – 40 €

VINI ROSSI

- Primitivo Salento, Rivera – 30 €
- Hebo (Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese), Petra – 37 €
- Valpolicella Classico Superiore Ripasso “Passione”, Benedetti – 46 €

BOLLICINE

- Prosecco di Valdobbiadene Brut Millesimato, De Faveri – 39 €
- Magnum Prosecco di Valdobbiadene Brut Millesimato, De Faveri – 85 €
 - Franciacorta Cuvée Prestige, Ca' Del Bosco – 75 €
 - Magnum Franciacorta Cuvée Prestige, Ca' Del Bosco – 165 €
 - Franciacorta Cuvée Prestige Rosé, Ca' Del Bosco – 100 €
- Magnum Franciacorta Cuvée Prestige Rosé, Ca' Del Bosco – 220 €
- Champagne Veuve Clicquot Saint Petersburg – 110 €

PACCHETTI DRINKS

- Aperitivo di benvenuto:
 - con Prosecco di Valdobbiadene – 8 € a persona
 - con Franciacorta Ca' del Bosco – 10 € a persona
- Drink dopo cena – 12 € a persona

CLUB EXPERIENCE

Il vostro tavolo resta riservato anche nel dopocena, quando il Jazz Café si trasforma in club. Per vivere al meglio l'ESPERIENZA JAZZ CAFÉ, potrete ordinare bottiglie di superalcolici (con mixers inclusi) o champagne con servizio esclusivo al tavolo.

(bottle list sul sito)