



LIVE MUSIC
QUIET DINNER
FINE DRINKS

Il Menu 2020 di Blue Note racconta la nostra storia.


Diciassette anni di jazz, blues, gospel e musica di ispirazione afroamericana nel cuore di Milano.

Insieme ai piatti della cucina internazionale, nella carta del ristorante troverete una selezione di pietanze ispirate alla *cucina "Cajun"* di New Orleans (🎺), la culla del jazz con il suo mix esotico e coloratissimo di ingredienti, profumi e spezie, ed un omaggio all'autentica *tradizione Milanese* fatto a quattro mani dal nostro Chef Federico Tronci e da Filippo Cavalera, lo Chef del *Don Lisander*, storico ristorante di Via Manzoni a Milano.

STUZZICHERIE

| | |
|---|------------|
| ASSORTIMENTO DI SALUMI E FORMAGGI (1-2-3-6-7-8-9-11-12) | 19 |
| HAMBURGER TUTTO ITALIANO SERVITO CON PATATINE FRITTE (1-2-3-6-7-8-9-10-11-12) | 19 |
| <i>200gr hamburger di fassona con fontina dop, guanciale alla piastra, zucchine grigliate, insalata, pomodoro, salsa senape e miele</i> | |
| BLUE NOTE CHICKEN SALAD (1-2-6-7-8-9-11-12) | 14 |
| <i>Insalata, carciofi grigliati, chips di pane, noci caramellate, pollo alle erbe e condimento balsamico</i> | |
| CRISPY FRIED CHICKEN (1-2-4-5-6-7-8-10-11-12) | 12 |
|  <i>Pollo marinato alle spezie cajun, panatura croccante e salsa creola</i> | |
| GAMBERONI FRITTI E SALSA AFFUMICATA (1-2-3-5-6-7-8-11-12) | 14 |
|  <i>Gamberoni pastellati alla birra con salsa affumicata</i> | |
| BEEF PO' BOY SANDWICH (1-2-3-5-6-7-8-10-11-12) | 12 |
|  <i>Farcito con punta di petto di manzo bbq, pomodoro, insalata e salsa alla senape</i> | |
| PATATINE FRITTE CON SALSE (1-2-3-5-6-7-8-10-11-12) | 5/8 |

PRIMI PIATTI

| | |
|---|-----------|
|  ZUPPETTA DI GAMBERI CON RISO (1-2-4-5-6-8-9-10-11-12) | 19 |
| <i>Zuppa di gamberi leggermente piccante alla moda di New Orleans, servito con riso bianco e pane fritto</i> | |
| SPAGHETTO AL POMODORO, STRACCIATELLA E BASILICO (1-2-3-4-5-6-7-8-9-11-12-14) | 14 |
| <i>Spaghetto alla chitarra fresco, conserva di pomodoro con stracciatella pugliese e basilico</i> | |
| CREMA DI VERDURE E CROSTINI (1-2-3-4-5-6-7-8-9-11-12-14) | 14 |
| <i>Verdure di stagione serviti con crostini di pane gluten free croccanti</i> | |

SECONDI PIATTI

PUNTA DI PETTO DI MANZO 20
COTTA LENTAMENTE CON FAGIOLI ROSSI E RISO (5-6-8-9-10-11-12-13)

Punta di petto di manzo cotto come a new orleans, servita con riso bianco e fagioli rossi in salsa

CHATEAUBRIAND 26
DI TONNO (4-9-10-12)

Tagliata di filetto di tonno servito con spinacino fresco

COTTI ALLA BRACE

RIB EYE DI MANZO 350_{GR CA} 28

GAMBERONI 23
DELL'ARGENTINA 6PZ (4-9-10-12)

HOMEMADE DESSERT

TIRAMISÙ 10
DEL BLUE NOTE (1-2-3-4-5-6-7-8-9-11-12-14)

SORBETTO 6
AL LIMONE (3-7)

GELATO 8
(1-2-3-4-5-6-7-8-9-11-12)

BANANA 10
FOSTER (1-3-4-7-8-11)

Banana caramellata con gelato alle noci

I PIATTI DELLA TRADIZIONE MILANESE

Questa selezione di piatti è frutto della collaborazione con il ristorante *Don Lisander*, e porta nel nostro jazz club il meglio della cucina *tradizionale Milanese*.

***Don Lisander* è l'appellativo con cui i milanesi chiamavano Alessandro Manzoni, e lo storico ristorante che porta il suo nome propone dal 1947 l'autentica gastronomia meneghina nel centro di Milano, a pochi passi dalla casa dell'illustre scrittore**

DONLISANDER

MONDEGHILI CON SALSIA VERDE E PATATE AL BURRO (1-3-7-8-9) 16

RISO GIANNI BRERA CON VINO ROSSO, SALSICCIA E FAGIOLI BORLOTTI (1-7-9-12) 18

GUANCIA DI VITELLO BRASATA CON MEDAGLIONE DI POLENTA (9-12) 22

AMOR POLENTA CON ZABAIONE FREDDO (1-3-7-8) 10

MENÙ CON ANTIPASTO, PRIMO O SECONDO, E DESSERT 42

È disponibile l'agenda degli allergeni contenuti in questo menu. Alcuni alimenti, in base alle disponibilità stagionali, potrebbero essere surgelati. Coperto € 3,00

ALLERGENI

1 - GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

2 - CROSTACEI E DERIVATI

Sia marini che d'acqua dolce come gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

3 - UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

4 - PESCE E DERIVATI

Prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali

5 - ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

6 - SOIA E DERIVATI

Latte, tofu, spaghetti e simili

7 - LATTE E DERIVATI

Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie

8 - FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

9 - SEDANO E DERIVATI

Presente in pezzi ma anche all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

10 - SENAPE E DERIVATI

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

11 - SEMI DI SESAMO E DERIVATI

Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine

12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Conserven di prodotti ittici, cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle conserve

13 - LUPINI

Presente ormai in molti cibi vegan sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari

14 - MOLLUSCHI E DERIVATI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, tellina e vongola etc.