



---

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

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

## PRIMI PIATTI

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