

Menu

Afterwork society by Jigger

Jigger Food & Cocktail Bar: *It suits you.*

**Nel cuore di uno dei quartieri più dinamici e in forte crescita di Milano,
Il Jigger Food & Cocktail Bar cambia d'abito per diventare uno dei più
esclusivi cocktail bar di Milano.**

**Il Jigger Food & Cocktail Bar combina la forma del tradizionale strumento di
misurazione utilizzato fin dal passato da esperti mixologisti con quella elegante
e distintiva del papillon**

**In the heart of one of the most dynamic and fastest growing districts of
Milan, Jigger Cocktail Bar promises to become one of the most exclusive and
trendiest cocktail bars in the city.**

**Jigger Food & Cocktail Bar combines the shape of the traditional
measurement instrument used by cocktail makers through time and history,
with the elegant and distinctive shape of a bowtie.**

Disponibile ogni giorno dalle 17:30 alle 23:30

Available every day from 5:30 pm to 11:30 pm

SIMBOLOGIA SYMBOLOLOGY



Menu

Afterwork society by Figger

Insalate/Salads

INSALATA GRECA

Insalata riccia, feta greca, olive nere, cetrioli, origano, cipolla rossa

GREEK SALAD

Frisee salad, greek feta cheese, black olives, cucumbers, red onions, organ

10 €



CHICKEN CAESAR SALAD

Lattuga romana, pollo grigliato, bacon, crostini di pane, caesar dressing, scaglie di grana

CHICKEN CAESAR SALAD

Romaine lettuce, grilled chicken, bacon, croutons, caesar salad dressing, Grana Padano cheese flakes

12 €



Salumi & Formaggi

TAGLIERE DI SALUMI ALL' ITALIANA

con verdure all' agro

ITALIAN COLD MEAT PLATTER

served with sweet and sour vegetables

12€



TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

PLATTER OF COLD MEATS AND CHEESES

13€



TAGLIERE DI FORMAGGI

con miele e noci

CHEESE PLATTER

with honey and nuts

14 €



*Fuori stagione potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati / *Frozen products may be used out of season

Si informa il gentile ospite che è disponibile il menu ingredienti / We inform our kind guest that is available the ingredients menu

IVA & Servizio Inclusi / VAT & Service Included

Menu

Afterwork society by Figger

Hamburger

200 gr di Angus* accompagnati da patatine fritte
200 gr Angus Beef* served with French fries

CLASSIC BURGER

Carne, pomodoro, lattuga, maionese, ketchup

CLASSIC BURGER

Beef patty, tomato, lettuce, mayonnaise, ketchup

12 €



CHEESEBURGER

Carne, pomodoro, lattuga, maionese, ketchup, cheddar

CHEESEBURGER

Beef patty, tomato, lettuce, mayonnaise, ketchup, cheddar cheese

13 €



DOUBLE VEGANBURGER

Doppio burger di soia, hummus di ceci, pomodoro, lattuga, tofu

DOUBLE VEGANBURGER

Double soy burger, chickpea hummus, tomato, lettuce, tofu

14 €



FISHBURGER

Burger di salmone aneto, salsa yogurt all' erba cipollina, insalata di cavolo rosso, avocado, senape in grani

Dill salmon, chive yogurt sauce, red cabbage salad, avocado, mustard seeds

16 €



Sandwich

TOAST CLASSICO

Prosciutto e formaggio

CLASSIC TOAST

Ham and cheese

9 €



CLUB SANDWICH

Insalata di pollo, pomodoro, bacon, uovo sodo, accompagnati da patatine fritte

Chicken salad, tomato, bacon, boiled egg, served with French fries

17 €



*Fuori stagione potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati / *Frozen products may be used out of season



















Si informa il gentile ospite che è disponibile il menu ingredienti / We inform our kind guest that is available the ingredients menu

IVA & Servizio Inclusi / VAT & Service Included

Menu

Afterwork society by Tigger

Carta Tapas

Bruschetta di pomodoro fresco profumato all'aglio e basilico Bruschetta with fresh tomatoes flavored with garlic and basil	3 €	
*Bocconcino di milanese rucola e pomodoro *Chicken Milanese style on tomato concassè and rocket salad	3 €	 
Crostino al gorgonzola e noci Gorgonzola cheese and nuts on a slice of grilled or toasted bread	3 €	  
*Piccoli arancini di riso alla siciliana *Rice ball tuffed with mozzarella cheese and ragout	3 €	   
*Panzerottini pomodoro e mozzarella *Savoury turnover with tomato and mozzarella	3 €	  
Vegan Samosa su hummus di ceci Vegan Samosa with chickpeas hummus	4 €	   
*Frittelline alle alghe *Seaweed pancakes	5 €	
Jamon de pata negra, pomodoro montato e crostini di pane Jamon de pata negra with tomato mousse and bread croutons	6 €	
*Nuggets di baccalà su ajo blanco *Cod fish nuggets with ajo blanco sauce	6 €	  
*Il mondeghilo milanese *Typical Milano meatballs	6,5 €	    

*Fuori stagione potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati / *Frozen products may be used out of season
Si informa il gentile ospite che è disponibile il menu ingredienti / We inform our kind guest that is available the ingredients menu

IVA & Servizio Inclusi / VAT & Service Included

Menu

Afterwork society by Tigger












Pinsa

Non solo Pizza... ecco la Pinsa!

È l'antenato della pizza, che deve il suo nome al termine latino pinsere, ossia "schiacciare, macinare, pestare". Una perfetta miscela di tre farine differenti, frumento, soia e riso, a cui viene aggiunta una piccola parte di pasta madre essiccata che ne determina la corretta lievitazione, morbidezza e soprattutto digeribilità.

Not only Pizza... here's Pinsa!

It is the ancestor of the pizza, which owes its name to the Latin term pinsere, or "flatten, crush, pestle". A perfect blend of three different flours, wheat, soybean and rice, to which is added a small portion of dried sourdough which determines the proper leavening, softness and especially digestibility.

FRESCA Mozzarella di bufala, pomodori datterini e basilico fresco Buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes and basil	10 €	 
CASARECCIA Rucola, stracciatella, concassé di pomodori e pancetta coppata Rocket, stracciatella cheese, cubes of tomatoes and bacon	12 €	 
DELICATA Ricotta, salmone affumicato, songino e pecorino dolce laminato Ricotta cheese, smoked salmon, valerian and pecorino cheese	12 €	  
VALTELLINESE Mozzarella di bufala, bresaola e sfoglie di grana Padano Buffalo mozzarella cheese, dried beef and grana Padano cheese	13 €	 
ESTIVA Culatello, stracciatella, rucola e pomodorini Ham, stracciatella cheese, rocket and cherry tomatoes	14 €	 

*Fuori stagione potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati / *Frozen products may be used out of season
Si informa il gentile ospite che è disponibile il menu ingredienti / We inform our kind guest that is available the ingredients menu

IVA & Servizio Inclusi / VAT & Service Included

Menu

Afterwork society by Figger

Pizza

MARGHERITA Pomodoro, mozzarella e basilico Tomato, mozzarella cheese and basil	9 €	 
DIAVOLA Pomodoro, mozzarella e salame piccante Tomato, mozzarella cheese and pepperoni	11 €	 
FUMÈ Pomodoro, mozzarella, scamorza e speck Tomato, mozzarella cheese, scamorza and speck	12 €	 
QUATTRO STAGIONI Prosciutto, carciofini, olive nere e funghi, pomodoro e mozzarella Ham, artichokes, black olives, mushrooms, tomato and mozzarella cheese	12 €	 
PROSCIUTTO E FUNGHI Pomodoro, mozzarella, funghi e prosciutto Tomato, mozzarella cheese, mushrooms and ham	12 €	 
BUFALINA Mozzarella di bufala, pomodorini e rucola Buffalo mozzarella, cherry tomatoes and rocket salad	13 €	 
MARE E MONTI Pomodoro, mozzarella, funghi e *gamberetti Tomato, mozzarella cheese, mushrooms and *shrimps	13 €	  
AI QUATTRO FORMAGGI Mozzarella, gorgonzola, taleggio e grana Mozzarella Mozzarella, gorgonzola, taleggio and Parmesam cheeses	13 €	 

*Fuori stagione potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati / *Frozen products may be used out of season
Si informa il gentile ospite che è disponibile il menu ingredienti / We inform our kind guest that is available the ingredients menu

IVA & Servizio Inclusi / VAT & Service Included

Menu

Afterwork society by Figger

Desserts

CREMA CATALANA Traditional Catalan cream	7 €	  
SELEZIONE DI GELATI & SORBETTI Selection of ice cream & sorbet	7 €	  
TIRAMISÙ CLASSICO AL CAFFÈ LEGGERO Authentic Italian “Tiramisù”	8 €	  
CARPACCIO DI ANANAS MARINATO con sorbetto al Brachetto d’Acqui Sliced of pineapple marinated with Brachetto d’Acqui sorbet	9 €	  
BABÀ NAPOLETANO profumato al rum con crema al Limoncello Soft sponge cake typical from Napoli soaked in rum served with limoncello cream	9 €	  
BISCOTTO VEGANO al cioccolato, mousse alla nocciola, pere e zenzero Vegan chocolate cookies with hazelnut mousse pear and ginger	9 €	  
CROSTATINA PROFUMATA AGLI AGRUMI con crema cotta e frutti di Bosco Flavored tart in citrus fruits with cooked cream and berries	11 €	  
ASSORTIMENTO DI FRUTTA AFFETTATA Assortment of thinly sliced fresh fruit	14 €	  

*Fuori stagione potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati / *Frozen products may be used out of season
Si informa il gentile ospite che è disponibile il menu ingredienti / We inform our kind guest that is available the ingredients menu

IVA & Servizio Inclusi / VAT & Service Included