



CLOTILDE
Brera

PER INIZIARE

Prosciutto crudo di Parma DOP
(stagionatura 24 mesi)

Burrata di Andria

Mondeghili e maionese al lime

Tarte tatin di zucca,
provola affumicata e verza stufata

Carciofi gratinati, crescenza e aceto balsamico

Olive di Cerignola e sott'aceti

PIATTI DI MEZZO

Vellutata di topinambur, patate e nocciola

Spaghetti di farro,
cime di rape e colatura di alici

Minestra di legumi, totanetti e olio profumato

Gnocchetti di patate,
ragù di vitello al coltello e pecorino di fossa

Merluzzo infornato,
spinacino saltato, uvetta e pinoli

Fracosta di manzo,
patate arrosto e rosmarino

Verza ripiena,
Castelmagno e riduzione al vino rosso

INSALATE

Nizzarda

Lattughino, uova, tonno, olive, acciughe

Caesar Salad

Lattuga romana, pollo rosolato,
scaglie di grana e crostini

Invernale

Arance, finocchi, misticanza,
mele verdi, ricotta e uvetta

UOVA ALLA BENEDICT

Al salmone

Pane tostato, spinaci stufati, salsa olandese

Al prosciutto cotto

Pane tostato, prosciutto cotto, salsa olandese 14

Ai carciofi

Pane tostato, carciofi trifolati, salsa olandese

PER FINIRE

Fondente al cioccolato

Crème caramel

Torta di mele e cannella

Frutta fresca di stagione