



CLOTILDE
Brera

*L'unico momento di felicità vero e'
quello in armonia con gli altri*

TRADIZIONE

Risotto alla milanese

18

Cotoletta di vitello

21

Ossobuco e patate schiacciate

20

Cappellaci di zucca burro e salvia

20

Rustin Negaa', pancetta e purè

16

PER INIZIARE

Calamari ripieni al forno, guazzetto alla pizzaiola, origano fresco

16

Carpaccio di manzo Crudo/Cotto, stracciatella, senape e
fondo di cottura

17

Gamberi rossi di Marzara del Vallo al Brandy, crescione e
limone candito

18

Caponata di fine estate, riduzione agrodolce, crema di olive

15

Triglie farcite alla scapece, zafferano, erbetto scottate

19

PIATTI DI MEZZO

Gnocchi di riso ripieni di patate, olive taggiasche, peperoni di Carmagnola

18

Pollo Ficatum, tartufo nero estivo, ristretto profumato

22

Tonno in crosta, robiola di Roccaverano, cime di rapa

25

Bigoli al torchio, ragù di polpo, conserva di pomodorini gialli

22

Sottofiletto di manzo, zucca fondente e mandorla

24

Rombo alla plancia, salsa alla puttanesca, cicorino dolce

25

PER FINIRE

Tiramisu'

9

Tartelletta ai fichi caramellati e yuzu

9

Namelaka al latte, lamponi e nocciole tostate

9

Semifreddo al rum, uvetta e moscovado

9

Gelati e Sorbetti

7

MENU' DEGUSTAZIONE



I CLASSICI

Uovo in camicia, spuma al grana padano e zenzero

Risotto alla Milanese

Cappellacci di zucca burro e salvia

Rustin Negaa' pancetta e purè

Pre-dessert

Tiramisu'

55

GOLOSO

Sei portate sala te a scelta

1 pre-dessert

1 dolce

65

SELEZIONE DI FORMAGGI

3 pezzi
9

6 pezzi
15

10 pezzi
25

Acqua
3,5

Caffe'
2,5

Coperto
3

LISTA ALLERGENI

- 1 cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2 crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 uova e prodotti a base di uova
- 4 pesce e prodotti a base di pesce
- 5 arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 soia e prodotti a base di soia
- 7 latte e prodotti a base di latte
- 8 frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 9 sedano e prodotti a base di sedano
- 10 senape e prodotti a base di senape
- 11 semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 Solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg
- 13 lupini e prodotti a base di lupini
- 14 molluschi e prodotti a base di molluschi

Risotto alla milanese (7-9)

Cotoletta di vitello (1-3-7)

Ossobuco e patate schiacciate (1-5-7-9)

Cappellacci di zucca burro e salvia (1-3-7)

Rustin Negaa' pancetta e purè (7-9)

Calamari ripieni al forno, guazzetto alla pizzaiola, origano fresco (1-3-4-7-9-14)

Carpaccio di manzo Crudo/Cotto, stracciatella, senape e fondo di cottura (3-5-7-9-10)

Gamberi rossi di Marzara del Vallo al Brandy, crescione e limone candito (2-4-9)

Caponata di fine estate, riduzione agrodolce, crema di olive (1-5-9)

Triglie farcite alla scapece, zafferano, erbetto scottate (1-2-4-5-9)

Gnocchi di riso ripieni di patate, olive taggiasche, peperoni di Carmagnola (1-3-6-7-9)

Pollo Ficatium, tartufo nero estivo, ristretto profumato (1-5-9)

Tonno in crosta, robiola di Roccaverano, cime di rapa (1-3-4-7-9)

Bigoli al torchio, ragù di polpo, conserva di pomodorini gialli (1-3-4-9)

Sottiletto di manzo, zucca fondente e mandorla (7-9)

Rombo alla plancia, salsa alla puttanesca, cicorino dolce (2-4-9)

Tiramisu' (1-3-7)

Tartelletta ai fichi caramellati e yuzu (1-3-7)

Namelaka al latte, lamponi e nocciole tostate (3-7)

Semifreddo al rum, uvetta e moscovado (3-7)

Gelati e Sorbetti (3-7)

MENU' DEGUSTAZIONE I CLASSICI

Uovo in camicia, spuma al grana padano e zenzero (1-3-7)

Risotto alla milanese (7-9)

Cappellacci di zucca burro e salvia (1-3-7)

Rustin Negaa' pancetta e purè (7-9)

Tiramisu' (1-3-7)

Tutti i piatti sono realizzati con prodotti acquistati freschi ed abbattuti a -18°C dopo nostra preparazione per mantenere integre le qualità organolettiche seguendo procedura HACCP.