



CLOTILDE  
*Brera*



*Brera*

*Clotilde Brera nasce da un sogno.*

*Il sogno di ricreare un'affascinante atmosfera  
milanese di inizio novecento.*

*Ci siamo lasciati ispirare dalla storia di Brera:  
proprio qui' a fianco un tempo lavorava Gae Aulenti,  
Mozart ha suonato nella Basilica di San Marco di  
fronte a noi.*

*Il menu del nostro chef Domenico Della Salandra si  
snoda tra piatti che celebrano la tradizione  
meneghina e piatti contemporanei dalla grande  
materia prima con in quali sperimentare nuovi sapori.*

*Speriamo che vi divertiate a scegliere e giocare  
con il menu, ma soprattutto speriamo di farvi  
sentire come a casa*



## ENTRATE

---

Prosciutto crudo di Parma DOP  
(stagionatura 24 mesi)

11 €

Burrata di Andria

9 €

Acciughe del Cantabrico, crostini e burro dolce

10 €

Mondeghili e maionese al lime

9 €

Carpaccio affumicato di manzo con salsa di mosto  
cotto e fichi

9 €



*Beera*

## PIATTI DI MEZZO

---

Vellutata di zucca, amaretti e caprino

12 €

Mezze maniche, ragù di pesce e zenzero

13 €

Nodino di vitello rosolato, puré di patate e  
cannella

15 €

Risotto acqua di parmigiano e limone candito

14 €

Polpo alla plancia, crema di zucca e soya

15 €

Fracosta di manzo, erbe e fondo di cottura

15 €



## INSALATE

---

Misticanza, zucca agrodolce, caprino erborinato,  
semi di zucca  
12 €

Lattuga romana, controfiletto di manzo scottato,  
salsa di soia  
12 €

Valeriana, tonno sott'olio, olive e crema di  
melanzane  
12 €

## UOVA ALLA BENEDICT

---

Al salmone  
Pane tostato, spinaci scottati, salsa olandese  
13 €

Al prosciutto cotto  
Pane tostato, prosciutto cotto,  
salsa olandese  
13 €

Alle cime di rapa  
Pane tostato, cime di rapa stufate, salsa olandese  
13 €



## DOLCI



Cremoso al cioccolato bianco

4 €

Tiramisu'

4 €

Affogato al caffè

4 €

Tagliata di frutta di stagione

4 €

Coperto

1,5 €

Acqua

3 €

Caffè

1,5 €



## IL PRANZO DI LAVORO



*per iniziare.....*

*benvenuto dello Chef*

*la portata*

*a scelta dal nostro menu*

*lo sfizio*

*dolce oppure un calice di vino*

**PREZZO 25 €**

*Inclusi acqua e caffè*

*disponibile dal martedì' al sabato*

## 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

Burrata di Andria (7)

Acciughe del Cantabrico, crostini e burro dolce (1-4-7)

Mondeghili e maionese al lime (1-3-5-7-9)

Carpaccio affumicato di manzo con salsa di mosto cotto e fichi (7)

Vellutata di zucca, amaretti e caprino (7-1-3-6-8)

Mezze maniche, ragù di pesce e zenzero (1-4-9)

Nodino di vitello rosolato, puré di patate e cannella (1-7-9)

Risotto acqua di parmigiano e limone candito (7-9)

Polpo alla plancia, crema di zucca e soya (4-6-9)

Fracosta di manzo, erbetto e fondo di cottura (7-9-10)

Misticanza, zucca agrodolce, caprino erborinato, semi di zucca (1-7-8)

Lattuga romana, controfiletto di manzo scottato, salsa di soia (1-6-9-10)

Valeriana, tonno sott'olio, olive e crema di melanzane (1-2-4-9)

Uova Al salmone Pane tostato, spinaci scottati, salsa olandese (1-3-4-7)

Uova Al prosciutto cotto Pane tostato, prosciutto cotto, salsa olandese (1-3-7)

Uova Alle cime di rapa Pane tostato, cime di rapa stufate, salsa olandese (1-3-7)

Cre moso al cioccolato bianco (3-8-7-5) Tiramisu' (1-3-7) Affogato al caffè (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.**

**La materia prima secondo disponibilità, potrebbe essere di origine surgelata, senza pregiudicare la qualità del prodotto.**

**Il Pesce servito crudo o praticamente crudo è stato trattato secondo il reg. ce 853/04 allegato 3, sez --VII , cap 3 , lettera d, punto 3**