

The logo for Clotilde Brera features the word "CLOTILDE" in a bold, dark teal, sans-serif font. Above the letter "O" are three stylized, golden leaves. Below "CLOTILDE", the word "Brera" is written in a golden, cursive script font.

CLOTILDE 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*



IL PRANZO DELLA DOMENICA

ENTRATE

Calamari ripieni al forno, guazzetto alla pizzaiola,
origano fresco

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

Caponata autunnale, riduzione agrodolce, crema di olive

PRIMI

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

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

Risotto alla milanese



SECONDI

Pollo Ficatum, tartufo nero estivo, ristretto profumato

Tonno in crosta, robiola di Roccaverano, cime di rape

Sottofiletto di manzo, zucca fondente, mandorla

UOVA ALLA BENEDICT

Al salmone

Pane tostato, spinaci scottati, salsa olandese

Al prosciutto cotto

Pane tostato, prosciutto cotto,
salsa olandese

Alle cime di rapa

Pane tostato, cime di rapa stufate, salsa olandese



Brera

MENU

2 portate 40 €

3 portate 50 €

4 portate 60 €

NEL MENU SONO INCLUSI

Acqua Panna

Acqua San Pellegrino

Pane a lievitazione naturale (CROSTA)

Caffè – American Coffee

E UN DOLCE A SCELTA TRA

Tiramisu'

Tartelletta ai fichi caramellati e yuzu

Namelaka al latte, lamponi e nocciole tostate

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

Calamari ripieni al forno, guazzetto alla pizzaiola, origano fresco (1-3-4-7-9-14)
Carpaccio di manzo Crudo/Cotto, straciatella, senape e fondo di cottura (3-5-7-9-10)
Caponata autunnale, riduzione agrodolce, crema di olive (1-5-9)
Gnocchi di riso ripieni di patate, olive taggiasche, peperoni di Carmagnola (1-3-6-7-9)
Bigoli al torchio, ragu di polpo, conserva di pomodorini gialli (1-3-4-9)
Risotto alla milanese (7-9)
Pollo Ficatum, tartufo nero estivo, ristretto profumato (1-5-9)
Tonno in crosta, robiola di Roccaverano, cime di rape (1-3-4-7-9)
Sottileto di manzo, zucca fondente, mandorla (7-9)
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)
Tiramisu' (1-3-7)
Tartelletta ai fichi caramellati e yuzu (1-3-7)
Namelaka al latte, lamponi e nocciole tostate (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