



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*



TRADIZIONE

Risotto alla milanese

17 €

Cotoletta di vitello

21 €

Ossobuco e patate schiacciate

20 €

Arrostato morbido di manzo

22 €

ENTRATE

Asparagi verdi, bianchi, crema all'uovo e mandorle tostate

18 €

Terrina di carote, albicocche e curcuma

16 €

Calamari ripieni, olive e guazzetto alla pizzaiola

19 €

Vitello in salsa tonnata, ristretto di fondo di cottura al
passito

17 €



PIATTI DI MEZZO

Bigoli al torchio, ragu' di polpo
18 €

Guancialino di manzo, Marsala, crescione, mela acida
23 €

Tortello, mozzarelle di bufala, capperi e limone
22 €

Tonno in crosta, robiola e limone
25 €

Spaghettone al pesto di erbe e vongole veraci
21 €

Pancia di maialino confit, mirto e cipolla rossa
24 €



PER FINIRE

Tiramisu'

9 €

Cannolo siciliano (non classica versione)

9 €

Panna cotta alle mandorle, cetriolo e yuzu

9 €

Zuppa Inglese

9 €

Gelati e Sorbetti

7 €

SELEZIONE DI FORMAGGI

3 pezzi

9 €

6 pezzi

15 €

10 pezzi

25 €



MENU DEGUSTAZIONE

I menu degustazione, per la loro complessità, si intendono proposti per tutti i commensali al tavolo e quindi non abbinabili tra loro o con scelte à la carte

CLASSICO

Lingua e salsa verde

Uovo Parmigiano e zenzero

Risotto alla milanese

Guancialino di manzo, patate morbide, ristretto al
marsala

Pre-dessert

Zuppa inglese

55 €

GOLOSO

Cervella panate , maionese al lime e colatura d'alicci

Asparagi verdi, bianchi, salsa bernese affumicata e
mandorle

Spaghettoni "Benedetto Cavalieri" cozze e zola

Insalata di pesce al vapore, bagnetto verde

Pre-dessert

Cannolo siciliano (non classica versione)

65 €



Buera

Coperto

3 €

Acqua

3,5 €

Caffè

2,5 €

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 acagiu, 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 e midollo tostato (7-9)

Cotoletta di vitello (1-3-7)

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

Arrosto morbido di manzo (1-5-7-9)

Asparagi verdi, bianchi, crema all'uovo e mandorle tostate (1-3-7-9)

Calamari ripieni, olive e guazzetto alla pizzaiola (1-3-4-6-9-14)

Vitello in salsa tonnata, ristretto di fondo di cottura al passito (3-5-6-9)

Bigoli al torchio, ragu' di polpo (1-3-4-9-14)

Guancialino di manzo, marsala, crescione e mela acida (1-9)

Tortello, mozzarelle di bufala, capperi e limone (1-3-7-9)

Tonno in crosta, robiola, e limone (1-3-4-5-7)

Pancia di maialino confit, mirto e cipolla rossa (6-9-11)

Spaghettono al pesto di erbe e vongole veraci 21 (1-4-9-14)

Lingua e salsa verde (9)

Uovo Parmigiano e zenzero (1-3-7)

Cervella panate, maionese al lime e colatura d'alicci (1-3-6-7-4)

Insalata di pesce al vapore, bagnetto verde (2-3-4-7-9)

Spaghettono "Benedetto Cavaliere" cozze e zola (1-2-7-9)

Tiramisu' 9 euro (1-3-7)

Cannolo siciliano (non classica versione) (1-3-7)

Panna cotta alle mandorle (1-3-7)

Zuppa Inglese (1-3-7)



Clotilde



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