

The logo for Clotilde Brera features the name 'CLOTILDE' in a bold, dark teal, sans-serif font. Above the letter 'O' is a small, stylized golden sunburst or leaf-like icon. Below 'CLOTILDE', the word 'Brera' is written in a golden, elegant cursive script.

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



WEEKEND DA CLOTILDE

ENTRATE

Calamari ripieni al forno, guazzetto alla pizzaiola,
origano fresco

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

Tartelletta, sedano rapa ,carote e crescione

PRIMI

Spaghettone, asparagi, bottarga e pane profumato

Risotto alla milanese

Mezze maniche , cipollotto novello, fave e pecorino



SECONDI

Capocollo di suino, cipolla rossa e passito

Ricciola, agretti e cavolfiori

Melanzana affumicata, ricotta, Capperi e limone

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



MENU

2 portate 45 €

3 portate 55 €

4 portate 65 €

NEL MENU SONO INCLUSI

Acqua Panna

Acqua San Pellegrino

Pane a lievitazione naturale (CROSTA)

Caffè – American Coffee

E UN DOLCE A SCELTA TRA

Tiramisu'

Cannolo Siciliano (non classica versione)

Zuppa inglese

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

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

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

Tartelletta, sedano rapa, carote e crescione (1-3-5-7-9)

Spaghettoni, asparagi, bottarga e pane profumato (1-4-9)

Risotto alla milanese (7-9)

Mezze maniche, cipollotto novello, fave e pecorino (1-7-9)

Capocollo di suino, cipolla rossa e passito (5-9)

Ricciola, agretti e cavolfiori (2-4-7-9)

Melanzana affumicata, ricotta, Capperi e limone (1-3-5-7-9)

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)

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

Zuppa inglese (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.

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