



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

18 €

Cotoletta di vitello

22 €

Ossobuco e patate schiacciate

22 €

Salmerino in Saor

21 €

## ENTRATE

---

Parmigiana di melanzane, nduya e pecorino

17 €

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

18 €

Pappa al pomodoro, mozzarella di bufala, gazpacho

18 €



## PIATTI DI MEZZO

---

Bigoli al torchio, ragu' di polpo  
19 €

Seppie, piselli e salsa al pane  
24 €

Rigatoni ripieni glassati, caciocavallo, Teroldego  
22 €

Tonno in crosta, peperoni e olive  
26 €

Capocollo di maialino confit, mirto e cipolla rossa  
25 €

Spaghettoni ,aglio,olio peperoncino,bottarga e pane  
croccante  
22 €

Fregola sarda, vernaccia e ali di razza  
21 €



## PER FINIRE

---

Mousse di ricotta al miele, ciliegie e pepe nero

9 €

Panna cotta alle mandorle, cetriolo e yuzu

9 €

Pesca caramellata, cremoso al cioccolato e whisky

9 €

Crema bruciata alla vaniglia

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

Guancia di manzo, patate morbide, ristretto al  
marsala

Pre-dessert

Zuppa inglese

60 €

### GOLOSO

Cervella panate, maionese al lime e colatura d'alici

Parmigiana di melanzane, nduja e pecorino

Spaghettoni "Benedetto Cavaliere" cozze e zola

Zuppa estiva di pesce (scoglio, frutti di  
mare, crostacei, molluschi)

Pre-dessert

Cannolo siciliano (non classica versione)

70 €



*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 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 e midollo tostato (7-9)

Cotoletta di vitello (1-3-7)

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

Salmerino in saor (1-5-4-9)

Parmigiana di melanzane, nduja e pecorino (1-3-5-7-9)

Terrina di Carote, albicocche curcuma (5-7-9)

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)

Pappa al Pomodoro, mozzarella di bufala, gazpacho (1-3-5-7-9)

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

Seppie, piselli, salsa al pane (1-2-4-9-14)

Rigatoni ripieni glassati, caciocavallo Terordego (1-7-9-12)

Tonno in crosta, peperoni e olive (1-3-4-5-7)

Capocollo di maialino confit, mirto e cipolla rossa (1-4-6-9)

Spaghettoni, aglio, olio peperoncino, bottarga e pane croccante (1-4-9-14)

Fregola sarda, vernaccia e ali di razza (1-2-4-7-9-14)

Lingua e salsa verde (9)

Uovo Parmigiano e zenzero (1-3-7)

Pancia di manzo, patate morbide, ristretto al marsala (7-9-12)  
Cervella panate, maionese al lime e colatura d'alicoli (1-3-6-7-4)  
Spaghettoni "Benedetto Cavalieri" cozze e zola (1-2-7-9)  
Zuppa estiva di pesce (scoglio, frutti di mare, crostacei, molluschi) (1-2-4-9-14)  
Mousse di ricotta al miele, ciliegie e pepe nero (1-3-7)  
Panna cotta alle mandorle, cetriolo e yuzu (1-3-7)  
Pesca caramellata, cremoso al cioccolato e whisky (1-3-7-8)  
Crema bruciata alla vaniglia (1-3-7-8)  
Zuppa inglese (1-3-7)  
Cannolo siciliano (non classica versione) (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**



*Clotilde*

