



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 €



Berra

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 €



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 35 €

Inclusi coperto, acqua e caffè

disponibile dal lunedì' al venerdì



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, nduya e pecorino

Spaghettoni "Benedetto Cavalieri" cozze e zola

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

Pre-dessert

Cannolo siciliano (non classica versione)

70 €



Bisera

Coperto

1,5 €

Acqua

3 €

Caffè

1,5 €

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, nduya 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'alicci(1-3-6-7-4)
Spaghettono "Benedetto Cavaliere" 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

