



CLOTILDE  
*Brera*

The logo features the word "CLOTILDE" in a dark teal, tall, condensed serif font. Above the letter "C" is a small golden crown-like icon with three leaves. Below "CLOTILDE" is the word "Brera" in a golden, elegant cursive script.



*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*



## ENTRATE

---

Gamberi rossi, limone confit, gel di yuzu

20 €

Melanzana affumicata, ricotta, basilico e pomodorini

18 €

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

18 €

## PRIMI

---

Spaghetti aglio, olio, peperoncino, bottarga e pane  
croccante

22 €

Gnocchetti sardi, salsiccia, funghi porcini e crema di  
pecorino

21 €

Risotto alla Milanese

18 €



## SECONDI

---

Tonno in crosta, peperoni e olive

26 €

Capocollo di maialino confit, mirto e cipolla rossa

25 €

Cavolfiore, spuma di patate, fondo di verdure e mele  
gialle

24 €

## PER FINIRE

---

Mousse di ricotta al miele, uva e pepe nero

9 €

Pesca caramellata, cremoso al cioccolato e whisky

9 €

Tagliata di frutta

9 €

Gelato alla Vaniglia

7 €

**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 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

Gamberi rossi, limone confit, gel di yuzu (1-2-4-5-9)

Melanzana affumica, ricotta, basilico e pomodorini (7)

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

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

Gnocchetti sardi, salsiccia, funghi porcini e crema di pecorino (1-7-9)

Risotto alla Milanese (7-9)

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

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

Capovolto, spuma di patate, fondo di verdure e mele gialle (1-7-9)

Mousse di ricotta al miele, ciliegie e pepe nero (1-3-7)

Pesca caramellata, cremoso al cioccolato e whisky (1-3-7-8)

Gelato alla vaniglia (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**