



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 utilizzando grande materia prima
con la quale 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

20

Cotoletta di vitello

24

Ossobuco e purè di patate

23

Pancot, bagoss e zafferano

19

ENTRATE

Cavolfiore, scampi e topinambur

19

Carpaccio di manzo crudo/cotto, burrata affumicata e senape

18

Uovo affogato, spuma di Lodigiano e pepe nero

17

Battuta di fassona piemontese, zabaione salato e tartufo nero

18

Pescatrice, radicchio tardivo e rabarbaro

19



PIATTI DI MEZZO

Lasagnetta aperta, capesante, finferli e zucca

23

Capocollo di maialino, cipolla rossa, yogurt e polline

26

Spaghettone, aglio, olio peperoncino, alici e bottarga

23

Pollo ficatum, crema di castagne, ristretto profumato al melograno

25

Brasato di ombrina, bietole e spugnole

27

Rigatoni ripieni glassati, caciocavallo, Teroldego

22

PER FINIRE

Millefoglie, crema chantilly e caramello

10

Cioccolato, zucca e nocciola

10

Pere, caprino, cannella e Rum

10

Bonnet

10

Pavlova, lamponi e menta

10

Gelati e Sorbetti

8



SELEZIONE DI FORMAGGI

3 pezzi
9

6 pezzi
15

10 pezzi
25

Coperto
3

Acqua
3,5

Caffè
2,5



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

Cervella panate, maionese al lime e colatura d'acciughe

Uovo affogato, spuma di Lodigiano e pepe nero

Risotto alla milanese

Ganassino di manzo con morbido di patate

Pre-dessert

Bonet

60

GOLOSO

Cavolfiore, scampi e topinambur

Lingua di maialino, bacon e acqua di vongole

Spaghettoni "Cavalieri", cozze e zola

Capocollo di maialino, cipolla rossa, yogurt e polline

Pre-dessert

Cioccolato, zucca e nocciola

70



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 (1-3-5-7)
Ossobuco e purè di patate (1-5-7-9)
Pancòt, bagoss e zafferano (1-7-9)
Cavolfiore, scampi e topinambur (2-4-7-9-14)
Carpaccio di manzo crudo/cotto, burrata affumicata e senape (3-5-7-9-10)
Uovo affogato, spuma di Lodigiano e pepe nero (1-3-7)
Battuta di fassona, zabaione salato e tartufo nero (3-7-9)
Pescatrice, radicchio tardivo e rabarbaro (2-4-5-6-9)
Lasagnetta aperta, capesante, finferli e zucca (1-3-4-7-9-14)
Capocollo di maialino, cipolla rossa, yogurt e polline (1-4-6-9)
Spaghettoni, aglio, olio peperoncino, alici e bottarga (1-4-9-14)
Pollo ficatum, crema di castagne, ristretto profumato al melograno (1-5-7-8-9)
Brasato di ombrina, bietole e spugnole (4-7-9-14)
Rigatoni ripieni glassati, caciocavallo, Teroldego (1-7-9-12)
Cervella panate, maionese al lime e colatura d'acciughe (1-3-4-6-7)
Ganassino di manzo con morbido di patate (1-7-9-12)
Lingua di maialino, bacon e acqua di vongole (2-5-7-9-14)
Spaghettoni "Cavalieri", cozze e zola (1-2-7-9)
Millefoglie, crema chantilly e caramello (1-3-7)
Cioccolato, zucca e nocciole (1-3-7-8)
Pere Caprino cannella e Rum (1-3-7-8)
Bonet (1-3-7-8)
Pavlova lamponi e menta (3-7)
Gelati e sorbetti (3-7-8)

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



Brera

