

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 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*





II WEEKEND DI CLOTILDE

ENTRATE

Carpaccio di manzo crudo/cotto, burrata affumicata e senape
Cavolfiore, topinambur e castelmagno
Battuta di pescatrice, colatura, lime

PRIMI

Risotto allo zafferano
Spaghettoni, aglio, olio, peperoncino e bottarga
Mezze maniche, cime di rape e pane tostato

SECONDI

Brasato d'ombrina, bietole e finferli
Rustin negà, purè di patate e pancetta
Broccoli gratinati, zucca e amaranto

UOVA ALLA BENEDICT CON SALSA OLANDESE

Al Salmone: pane tostato, spinaci stufati
Al Prosciutto: pane tostato, prosciutto cotto affumicato
Ai Broccoletti: pane tostato, broccoli saltati, salsa olandese



MENU'

2 portate 50 €

3 portate 60 €

4 portate 70 €

Nel menù sono inclusi

Acqua Panna Acqua San Pellegrino
Pane a lievitazione naturale (CROSTA)
Caffè – American Coffee

e un Dolce a scelta tra

Bonnet e nocciole
Pavlova, lamponi e menta
Affogato con gelato alla crema.



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

- Carpaccio di manzo crudo/cotto, burrata affumicata e senape (3-5-7-9-10)
Cavolfiore, topinambur e castelmagno
Battuta di pescatrice, colatura, lime
Risotto allo zafferano (7-9)
Spaghettoni, aglio, olio, peperoncino e bottarga (1-4-9-14)
Mezze maniche, cime di rape e pane tostato (1-9)
Brasato d'ombrina, bietole e finferli (4-9-14)
Rustin negà, purè di patate e pancetta (1-7-9)
Broccoli gratinati, zucca e amaranto (1-9)
Uova al Salmone: pane tostato, spinaci stufati, salsa olandese (1-3-7-4)
Uova al Prosciutto: pane tostato, prosciutto cotto affumicato, salsa olandese (1-3-7)
Uova al Broccoletti: pane tostato, broccoli saltati, salsa olandese (1-3-7)
Millefoglie, crema chantilly e caramello (1-3-7)
Bonet e nocciole (1-3-7-8)
Pavlova lamponi e menta (3-7)
Affogato alla Crema (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