



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*



## ENTRATE

---

Moscardini in guazzetto con polenta morbida

12

Tartare di manzo, nocciole e mais

11

Culatello di Zibello

12

Burrata di Andria

9

Crostini, acciughe e burro dolce

10

## PIATTI DI MEZZO

---

Vellutata di zucca, caprino e amaretti

13

Fregola sarda, salsiccia e pecorino

15

Nodino di vitello, patate novelle al rosmarino

16

Polpo alla plancia, spinacino, uvetta e pinoli

17

Gnocchi di patate, vongole e prezzemolo

14

Cavolfiore, trevisana e castelmagno

13



## INSALATE

---

Lattuga romana, gamberi al vapore, salsa tonnata,  
semi di zucca

12

Misticanza, arancia, finocchi, caprino, olive taggiasche

12

Valeriana, carpaccio di manzo, senape, fondo di  
cottura

12

## UOVA ALLA BENEDICT

---

al salmone,  
pane tostato, spinaci scottati, salsa olandese

13

al prosciutto cotto,  
pane tostato, salsa olandese

13

alle cime di rapa  
pane tostato, cime di rapa stufate, salsa olandese

13



## PER FINIRE

---

Crème caramel

6

Meringa, crema al cioccolato e zucca

6

Gelato alla crema

5

Frutta fresca di stagione

5

Coperto

1,5

Acqua

3

Caffè

1,5



# 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 25 €**

*inclusi coperto, acqua e caffè*

*disponibile dal lunedì' al venerdì*



## 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

Burrata di Andria (7)

Acciughe del Cantabrico, crostini e burro dolce (1-4-7)

Moscardini in guazzetto con polenta morbida (4-14)

Tartare di manzo, nocciole e mais (1-3-5-8-9)

Culatello di Zibello

Vellutata di zucca, caprino e amaretti (1-3-5-6-7-9)

Fregola sarda, salsiccia e pecorino (1-7-9)

Nodino di vitello, patate novelle al rosmarino (5-7-9)

Polpo alla plancia, spinacino, uvetta e pinoli (4-7-8)

Gnocchi di patate, vongole e prezzemolo (1-4-9-14)

Cavolfiore, trevisana e castelmagno (1-5-7-9)

Lattuga romana, Gamberi al vapore, salsa tonnata, semi di zucca (1-2-3-4-6-9-14)

Misticanza, Arancia, finocchi, caprino, olive taggiasche (1-7-9)

Valeriana, Carpaccio di manzo, senape, fondo di cottura (1-3-7-9-10)

Uova Al salmone Pane tostato, spinaci scottati, salsa olandese (1-3-4-7)

Uova Al prosciutto cotto Pane tostato, prosciutto cotto, salsa olandese (1-3-7)

Uova Alle cime di rapa Pane tostato, cime di rapa stufate, salsa olandese (1-3-7)

Crème caramel (1-3-7)

Meringa, crema al cioccolato e zucca (3-5-7-8)

Gelato alla crema (3-7)

Frutta fresca di stagione



Tutti i piatti sono realizzati con prodotti acquistati freschi ed abbattuti a  $-18^{\circ}\text{C}$  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

