

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
Moscardini in guazzetto con polenta morbida

PRIMI

Risotto allo zafferano
Spaghettoni, aglio, olio, peperoncino e bottarga
Pizzoccheri gratinati con bitto e verza

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 (5-7-9)
Moscardini in guazzetto con polenta morbida (4-14)
Risotto allo zafferano (7-9)
Spaghettoni, aglio, olio, peperoncino e bottarga (1-4-9-14)
Pizzoccheri gratinati con vitto e verza (1-3-7)
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**