

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

# 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*



*Bucca*

## TRADIZIONE



Risotto alla milanese

22

Cotoletta di vitello panata

27

Ossobuco e purè di patate

26

Fricandò, verza e senape

25

## ENTRATE



Carciofo, crema di pecorino, limone e piselli

20

Cavolfiore, scampo e topinambur

23

Polpo, salsa al cacciucco e prezzemolo

23

Carpaccio di manzo, soffice di zucca e quinoa

21

Rape rosse, mele e yogurt acido

18



*Bacca*

## PIATTI DI MEZZO

---

Pasta maritata, ragù di baccalà e frutti di mare

23

Ombrina all'acqua pazza, spugnole e topinambur

28

Cannelloni ripieni, agnello e caprino

23

Tonno in crosta, robiola e cime di rapa

29

Pollo ficatum, patate al caramello e mais

26

Spaghettoni, aglio, olio, peperoncino, alici e bottarga

24

Gnocchi ripieni, pecorino di fossa, brodetto di soia

20

## PER FINIRE

---

Meringa al vapore, vaniglia e cioccolato bianco

Tortino frangipane, pere e gin

Zuccotto glassato

Tartelletta ai mandarini, limone e kefir

Nocciola, caramello e caffè

10

Gelati e Sorbetti

9



## SELEZIONE DI FORMAGGI

3 pezzi

9

6 pezzi

15

10 pezzi

25

Coperto

3,5

Acqua

3,5

Caffè

3,5



## 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

Lingua e salsa verde

Uovo affogato, parmigiano e zenzero

Risotto alla milanese

Pancia di maialino, mirto, purè di patate

Pre-dessert

Nocciola, caramello, caffè

70

### GOLOSO

Cervella panate, maionese al lime e colatura d'alici

Lumache alla bourguignonne

Spaghettoni "Benedetto Cavalieri", cozze e zola

Piccione, patè di fegatini, ristretto ai frutti rossi

Pre-dessert

Meringa al vapore, vaniglia e cioccolato bianco

80



*Bresa*

## LISTA ALLERGENI

- 1 cereali contenenti glutine e 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 (7-9)
- Cotoletta di vitello panata (1-3-5-7)
- Ossobuco e purè di patate (1-5-7-9)
- Fricandò, verza e senape (1-5-7-9-10)
- Carciofo, crema di pecorino, limone e piselli (1-5-7-8-9)
- Cavolfiore, scampo e topinambur (2-4-7-9-14)
- Polpo, salsa al cacciucco e prezzemolo (1-2-3-4-6-9-14)
- Carpaccio di manzo, soffice di zucca e quinoa (1-3-5-7-9)
- Rape rosse, mele e yogurt acido (3-5-7-9-10)
- Pasta maritata, ragù di baccalà e frutti di mare (1-2-3-4-9-14)
- Ombrina all'acqua pazza, spugnole e topinambur (2-4-9-14)
- Cannelloni ripieni, agnello e caprino (1-3-4-7-9)
- Tonno in crosta, robiola e cime di rapa (1-3-4-5-7-8-14)
- Pollo ficatum, patate al caramello e mais (1-5-7-8-9)
- Spaghettoni, aglio, olio, peperoncino, alici e bottarga (1-4-9-14)
- Gnocchi ripieni, pecorino di fossa, brodetto di soia (1-3-6-7-8-9)
- Meringa al vapore, vaniglia e cioccolato bianco (3-7-8)
- Tortino frangipane, pere e gin (1-3-7)
- Zuccotto glassato (1-3-7-8)
- Tartelletta ai mandarini, limone e kefir (1-3-7)
- Nocciola, caramello e caffè (1-3-7-8)
- Gelati e Sorbetti (3-5-7-8)
- Lingua e salsa verde (9)
- Uovo affogato, parmigiano e zenzero (1-3-7)
- Pancia di maialino, mirto, purè di patate (7-9-12)
- Cervella panate, maionese al lime e colatura d'alicci (1-3-4-6-7)
- Lumache alla bourguignonne (1-3-5-7-9-14)
- Spaghettoni "Benedetto Cavalieri", cozze e zola (1-2-7-9-14)
- Piccione, patè di fegatini, ristretto ai frutti rossi (1-2-9)



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

Di seguito evidenziati in elenco i prodotti acquistati già surgelati o congelati:

Carciofo, crema di pecorino, limone e piselli  
Cavolfiore, scampo e topinambur  
Polpo, salsa al cacciucco e prezzemolo  
Tonno in crosta, robiola e cime di rapa

