



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

Gamberi gratinati, pomodori confit, coniglio e chutney al
mango semifreddo

21

Terrina di melanzane, fagiolini, pinoli e basilico

19

Vitello in salsa tonnata e il suo fondo ristretto al passito

20

PRIMI

Mezzi paccheri, cacio, pepe e lime

20

Linguine, amatriciana di pesce, ristretto di maialino e olive

22

Risotto alla milanese

21



SECONDI



Melanzana arrosto, bufala e pomodorini in conserva

22

Nodino di vitello, cicorino e cipolla rossa confit

26

Tonno in crosta, robiola e radicchio

28

INSALATE



Ricciola e salsa ceviche

Lattughino, carpaccio di ricciola, leche de tigre, patate e mais

16

Pollo e Parmigiano Reggiano

Songino, pollo arrosto, senape in grani e scaglie di Parmigiano

16

Zucchine e ricotta

Misticanza, zucchine stufate, mele verdi, ricotta vaccina e mentuccia

15



UOVA ALLA BENEDICT

—

ai gamberi
con pane tostato, spinaci stufati, salsa olandese

17

al prosciutto cotto
con pane tostato, salsa olandese

16

ai broccoletti
con pane tostato, broccoletti al vapore, salsa olandese

16

PER FINIRE

—

Pane, cioccolato e lampone

8

Latte in piedi, caramello e nocciola

8

Ricotta, uva, miele e pepe nero

8

Frutta fresca di stagione

7

Coperto

2

Acqua

3

Caffè

2



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 30 €

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

Gamberi gratinati, pomodori confit, coniglio e chutney al mango (1-2-4-5-9-14)

Terrina di melanzane, fagiolini, pinoli e basilico (1-3-5-8-9)

Vitello in salsa tonnata e il suo fondo ristretto al passito (3-4-5-6-9)

Mezzi paccheri, cacio, pepe e lime (1-7-9)

Linguine, amatriciana di pesce, ristretto di maialino e olive (1-2-4-9-12-14)

Risotto alla milanese (7-9)

Melanzana arrosto, bufala e pomodorini in conserva (1-5-6-7)

Nodino di vitello, cicorino e cipolla rossa confit (5-7-9)

Tonno in crosta, robiola e radicchio (1-3-4-5-7-9-14)

Ricciola e salsa ceviche (1-2-3-4-6-7-9)

Pollo e Parmigiano Reggiano (1-3-5-7-9-10)

Zucchine e ricotta (1-7-9)

Uova ai gamberi (1-2-3-4-5-7-8)

Uova al prosciutto cotto (1-3-5-7-8)

Uova ai broccoletti (1-3-5-7-8)

Pane, cioccolato e lampone (1-3-5-7)

Latte in piedi, caramello e nocciola (1-3-5-7-8)

Ricotta, uva, miele e pepe nero (1-3-7-8)

Frutta fresca di stagione (-)



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 che potrebbero essere acquistati già surgelati o congelati:

Gamberi gratinati, pomodori confit, coniglio e chutney al mango semifreddo

Linguine, amatriciana di pesce, ristretto di maialino e olive (crostacei)

Risotto alla milanese (midollo)

Uova alla benedict coi gamberi



Brera