

The logo features a stylized golden crown or floral motif above the word "CLOTILDE".

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.*



IL WEEKEND DI CLOTILDE

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

UOVA ALLA BENEDICT

—
ai gamberi
con pane tostato, spinaci stufati, salsa olandese
18

al prosciutto cotto
con pane tostato, salsa olandese
18

ai broccoletti
con pane tostato, salsa olandese
18



DOLCI

Pane, cioccolato e lampone

9

Latte in piedi, caramello e nocciola

9

Ricotta, uva, miele e pepe nero

9

Frutta fresca di stagione

8

Coperto

3

Acqua

3,5

Caffè

3



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

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)

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

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

Uova ai broccoli (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**

