



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.*



TRADIZIONE

—

Risotto alla milanese

21

Cotoletta di vitello

28

Ossobuco e purè di patate

24

Caramelle, ricotta di bufala e spinacino novello

21

ENTRATE

—

Ceviche di ricciola, patate dolci e coriandolo

20

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

21

Totanetti ripieni, ristretto di datterini e olive

19

Terrina di melanzane, fagiolini, pinoli e basilico

19

Vitello in salsa tonnata e il suo fondo ristretto al passito

20



Buena

PIATTI DI MEZZO

—

Linguine, amatriciana di pesce, ristretto di maialino e olive

22

Pasta maritata ragù di baccalà e vongole

23

Dentice, zucchine alla scapece e salsa alla vernaccia

27

Mezzi paccheri, cacio, pepe e lime

20

Pollo ficatum, patate e pop corn caramellati

26

Medaglioni di vitello e ristretto al pepe verde

27

Tonno in crosta, robiola e radicchio

28

PER FINIRE

—

Pane, cioccolato e lampone

Latte in piedi, caramello e nocciola

Ricotta, uva, miele e pepe nero

Zuppa inglese

Affogato alla vaniglia e caffè

9

Gelati e Sorbetti

8



SELEZIONE DI FORMAGGI

3 pezzi
9

6 pezzi
15

10 pezzi
25

Coperto
3

Acqua
3,5

Caffè
3



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

Vitello in salsa tonnata e il suo fondo ristretto al passito
Risotto alla milanese
Tonno in crosta, robiola e radicchio
Arrosto morbido di manzo, patate, fagiolini e pinoli
Pre-dessert
Zuppa inglese

70

GOLOSO

Lumache alla bourguignonne
Animelle, ostriche e yogurt alle erbe
Tortelli di foie gras e sughetto d'arrosto
Dentice, zucchine alla scapece e salsa alla vernaccia
Pollo ficatum, patate e pop corn caramellati
Pre-dessert
Affogato alla vaniglia e caffè

90



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 (1-3-5-7-8-9)

Ossobuco e purè di patate (1-5-7-8-9)

Caramelle, ricotta di bufala e spinacino novello (1-3-5-7-9)

Ceviche di ricciola, patate dolci e coriandolo (4-7-9)

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

Totanetti ripieni, ristretto di datterini e olive (3-5-7-8-9-14)

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)

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

Pasta maritata ragù di baccalà e vongole (1-3-4-9-14)

Dentice, zucchine alla scapece e salsa alla vernaccia (2-4-5-7-9-12-14)

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

Pollo ficatum, patate e pop corn caramellati (1-5-7-9)

Medaglioni di vitello e ristretto al pepe verde (1-3-5-7-9-10)

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

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)

Zuppa inglese (1-3-5-7)

Affogato alla vaniglia e caffè (1-3-7)

Gelati e Sorbetti (3-7)

Arrosto morbido di manzo, patate, fagiolini e pinoli (5-7-8-9-12)

Lumache alla bourguignonne (1-3-5-7-9-14)

Animelle, ostriche e yogurt alle erbe (1-2-3-4-5-7-8-9-14)

Tortelli di foie gras e sughetto d'arrosto (1-3-7-9)



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 che potrebbero essere acquistati già surgelati o congelati:

Risotto alla milanese (midollo)

Ossobuco e purè di patate

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

Totanetti ripieni, ristretto di datterini e olive

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

Pasta maritata ragù di baccalà e vongole

Arrosto morbido di manzo, patate, fagiolini e pinoli

