



# 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.*



*Breera*

## TRADIZIONE



Risotto alla milanese

21

Cotoletta di vitello

28

Ossobuco e purè di patate

24

Ravioli, 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

Uovo in camicia, salsa al cacio e crumble al pepe

19

Terrina di melanzane, fagiolini, pinoli e basilico

19

Vitello in salsa tonnata e il suo fondo ristretto al passito

20



## PIATTI DI MEZZO

---

Tortelli di branzino e lime

23

Dentice, zucchine alla scapece e salsa alla vernaccia

27

Pollo ficatum, patate e pop corn caramellati

26

Medaglioni di vitello, cicorino e cipolla rossa confit

27

Cuore di baccalà, radicchio infornato e cipolla rossa

28

## PER FINIRE

---

Tenerina al cioccolato

Semifreddo alla vaniglia e lampone

Ricotta, uva, miele e pepe nero

Tagliata di frutta di stagione

9

Gelati e Sorbetti

8



## SELEZIONE DI FORMAGGI

3 pezzi  
9

6 pezzi  
15

10 pezzi  
25

Coperto  
3

Acqua  
3,5

Caffè  
3



## 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 (3-7)

Ossobuco e purè di patate (5-7-8-9)

Ravioli, ricotta di bufala e spinacino novello (3-6-7-8-9-10)

Ceviche di ricciola, patate dolci e coriandolo (4-7-9-14)

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

Uovo in camicia, salsa al cacio e crumble al pepe (3-5-7-8)

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

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

Tortelli di branzino e lime (3-4-5-7-8-9)

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

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

Medaglioni di vitello, cicorino e cipolla rossa confit (3-5-7-9-10)

Cuore di baccalà, radicchio infornato e cipolla rossa (4-5-6-7-9-14)

Tenerina al cioccolato (3-7-8)

Semifreddo alla vaniglia e lampone (3-7)

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

Tagliata di frutta di stagione (-)

Gelati e Sorbetti (3-5-7-8)



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

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

Risotto alla milanese (midollo)

Ravioli, ricotta di bufala e spinacino novello

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

Tortelli di branzino e lime

Cuore di baccalà, radicchio infornato e cipolla rossa

