Brera

MEDIA KIT **2025 / 2026**

IL BRAND **CLOTILDE**

Dietro alla nascita di Clotilde Brera c'è lo spiccato spirito imprenditoriale della famiglia Mazzaferro, proprietaria dell'esclusivo hotel Windsor in Porta Nuova dove **nasce il primo Clotilde Bistrot.**

La mission del brand Clotilde è quella di portare la ristorazione più in linea con le esigenze dei clienti moderni offrendo **l'eccellenza della materia prima interpretata in chiave moderna** ed esaltata in tutta la sua semplicità, la qualità della location e del servizio, quotidianità e accessibilità.
Il mood Clotilde è di tendenza elegante, dal gusto retrò e ricercato ma allo stesso tempo accogliente e familiare, perfetto per tutte le occasioni della giornata:
dalla colazione al cocktail dopo cena.

LA **LOCATION**

Tra charme retro ed rimandi eclettici e avant-garde, Clotilde Brera è una dedica al bon vivre che **porta in scena l'alta gastronomia in un ambiente eccentri-chic.**

Affacciato su una delle piazze simbolo della città in uno dei quartieri che ancora ne conservano il fascino più autentico, **il ristorante accoglie gli ospiti in una sala che affascina e una terrazza fiabesca**, per regalare una food experience che intreccia emozioni.

Un salotto, nel cuore della Vecchia Milano, in grado di coniugare location e fine dining, con lo charme di un design inedito e assolutamente originale, un mix di modernariato di ricerca e gusto contemporaneo.
A rendere il tutto ancora più speciale, la romantica terrazza con vista su piazza San Marco, contornata da lucine che **illuminano Clotilde di atmosfera glamour dal gusto milanese.**

Terrazza che, nei mesi più freddi, diventa un giardino d'inverno verandato dove godere del panorama, come sospesi in un attimo di sogno e senza tempo.

Il risultato è un ambiente elegante dove lo stile retrò dialoga con la modernità nell'utilizzo di marmi bianchi e neri, ottone brunito, legno cannettato, arredi in stile anni '50 e '60 resi però attuali nella ricerca di pattern e tinte vibranti, tavoli e sedute di diverse **forme, materiali e stili che rendono la location originale e riconoscibile.**

Ispirazioni e mood prendono vita dal gusto di Sabrina moglie di Giovanni - titolare del bistro - da sempre appassionata di interior design che ha valorizzato l'incantevole terrazza con affaccio su Piazza San Marco, che rappresenta il fiore all'occhiello della location.

> *"Sono convinta che non sia possibile restaurare uno spazio senza tenere conto della sua storia e senza aver rispetto del luogo dove ci si trova. Il rischio sarebbe quello di disperdere gran parte del fascino legato alle sue radici e alle suggestioni di cui è carico, il fascino potente dell'energia che risiede nel suo dna. Per questo la volontà che ci ha guidato nel dare forma a Clotilde Brera è stata quella di rievocare attraverso le nostre scelte stilistiche il passato e la storia del quartiere, traducendole ad oggi"*

LA **CUCINA**

Un menù destrutturato che si rinnova immancabilmente ogni tre mesi per alimentarsi di nuove proposte dettate dall'alternarsi delle stagioni e dal gusto e sensibilità di Clotilde Brera verso i prodotti e i profumi di stagione.

L'ispirazione strizza l'occhio allo stile dei bistrot contemporanei, ma **protagonista in carta è l'italianità celebrata attraverso un'attenta scelta degli ingredienti e piatti d'autore** che da un lato parlano di tradizione, proponendo piatti signature come il risotto alla milanese, cotoletta di vitello e ossobuco alla milanese, sull'altro fronte attingono a piene mani dalla richezza del patrimonio regionale nostrano tradotto con sguardo personale e creativo.

Il menu offre un percorso vario e stimolante, che **parte dalle entrate ovvero creazioni delicate e leggere pensate per dare inizio all'esperienza gastronomica e dove grande spazio è riservato a piatti vegetali** capaci di valorizzare la materia prima attraverso giochi di consistenze con tecniche culinarie diverse.

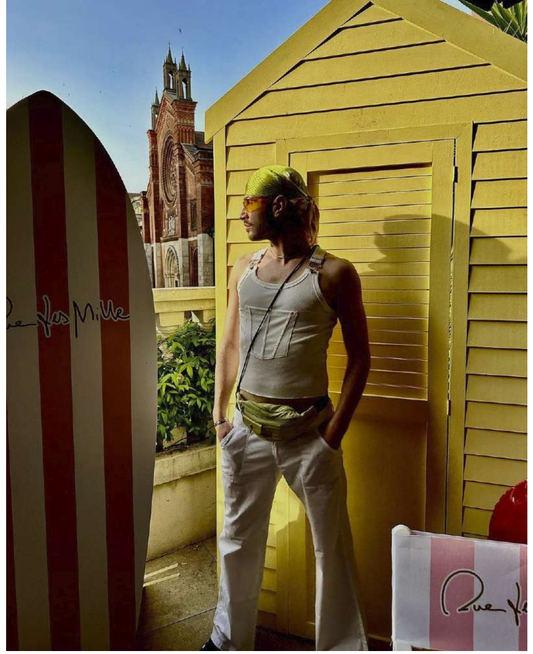
Da Ottobre 2023, la carta menu è anche quasi interamente disponibile nella versione Gluten Free.

GLI
EVENTI

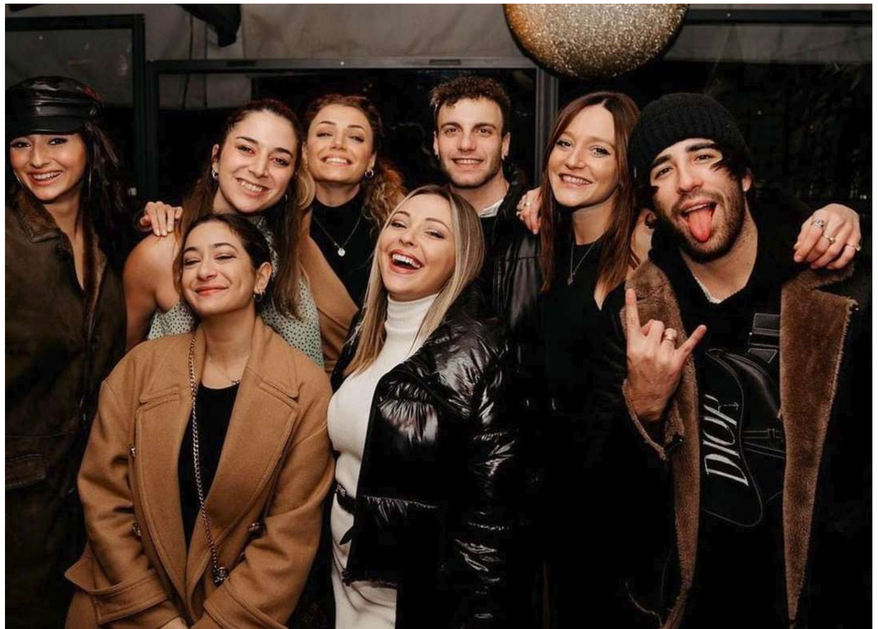
Uno spazio perfetto e suggestivo per dare colore e forma ai vostri eventi, sia privati che aziendali: dai compleanni alle big companies. **A fare da cornice all'esperienza gastronomica un ambiente curato in ogni dettaglio** e caratterizzato da ampio uso di marmi, ottone brunito e legno cannellato che evocano un fascino retrò e carico di suggestioni. Specchiere di modernariato e bottigliere antiche vengono accostate a un'illuminazione minimal, pezzi unici di interior decor diventano un sofisticato biglietto da visita per questo **indirizzo gourmet dall'atmosfera ricercata, calda e familiare.**

Per la bella stagione un'incantevole terrazza, che si affaccia sulla storica Piazza San Marco, diventa la location ideale per una cena con vista indimenticabile sui vicoli di Brera e sui tetti della città. Botaniche esclusive, vasi colorati e un'illuminazione moderna trasformano il rooftop in una suggestiva serra urbana, resa ancora più esclusiva nella scelta di arredi di design che richiamano il mood del bistro e valorizzano al massimo il fascino antico della struttura.

Nella stagione fredda, la moderna struttura in vetro installata sulla terrazza trasforma lo spazio in uno scenografico giardino d'inverno, aumentandone il fascino per momenti davvero speciali.



Info Eventi • info@clotildebrera.it



SOCIAL **MEDIA**

clotildebrera
clotildefood

PRESS
& MEDIA

FineDINING LOVERS.

AGRODOLCE
come cibo comanda

CORRIERE DELLA SERA
IO DONNA

FOODIESTRIP
REAL FOODIES EXPERIENCE

MEDIASET
TGCOM24

vivimilano

GAMBERO ROSSO

PANORAMA

MANINTOWN

WESTWING

DOVE

Quotidiano.it
Libero

MILANOTODAY

FLAWLESS
Milano

vivimilano

MILANO
FOOD SPIRIT

mangiaebevi

CORRIERE DELLA SERA
Cucina

megliounpostobello

ELLE

ZERO

FLAWLESS.life

TOMORROW

IDENTITY STYLE
www.identitystyle.it

Clotilde Brera, lo spot immancabile per gli amanti del bon vivre

da Redazione | Feb 5, 2024 | Food&Drink | 0 commenti

Clotilde Brera ha un programma molto dinamico nel panorama degli eventi gastronomici milanesi.

Tra le numerose iniziative, il ritorno tanto atteso di CLO Chef's Night, il format nato nel 2019 capace di unire convivialità e cucina d'autore, che proporrà diversi appuntamenti con cene a 4 mani insieme ad alcuni dei protagonisti della scena food meneghina, rinnovato e reso ancora più trasversale con la contaminazione di generi e stili di cucina diversi, e che vedranno protagonisti la cucina di Clotilde Brera con ospiti sempre diversi del panorama food & beverage.

Inoltre, numerosi incontri con le maggiori firme della stampa di settore, influencer e interessanti players del mondo social contemporaneo.

Tutte le info relative alla sezione Media, nonché articoli e contenuti stampa sono disponibili alla pagina Press sul sito ufficiale **www.clotildefood.com**

INFO
& CONTATTI

CLOTILDE BRERA
Piazza San Marco, 6
MILANO

Per informazioni e contatti
info@clotildebrera.it
+39 02.38316453

Sito web
www.clotildefood.com