



# Brambilla

La Ristorazione dal 1957



## Pranzo o cena per Ricorrenze

### Menu A-24

#### Antipasto

Bresaola della Valtellina e Casera  
Prosciutto alla brace  
Prosciutto dolce di Parma  
Insalata di sedano e radicchio  
Conchiglia con seppie patate e capperi

#### Due primi piatti:

Caserecce guanciaie, pomodoro e pecorino  
Risotto al prosecco, rosmarino e fondo bruno

#### Due qualità di carne:

Arrosto di vitello al forno  
Roast beef con crema di limone  
Patate al taglio

#### Torta da scegliere:

Chantilly, Chantilly alla frutta  
Tartufata cioccolato, Millefoglie

Moscato spumante

Caffè

Vino Bianco, Vino Rosso del Veneto  
Bibite e Acqua minerale

€ 50.00

Bambini fino a 10 anni € 30.00



I menu proposti sono personalizzabili

Vino selezionato :

Spumante Extra dry del Veneto + € 10.00 a bottiglia  
Prosecco Doc del Veneto + € 15.00 a bottiglia

### Menu B-24

#### Aperitivo

Spumante Extra Dry  
Tropical analcolico  
Tranci di Pizza Margherita  
Olive ascolane, Quiche Lorraine

#### Antipasto

Bresaola della Valtellina e Casera  
Prosciutto alla brace  
Prosciutto dolce di Parma  
Insalata di sedano e radicchio  
Conchiglia con seppie patate e capperi

#### Due primi piatti:

Penne con rucola, pomodorini e basilico  
Risotto alle bollicine e mela trentina

#### Due qualità di carne:

Tagliata di manzo all'aceto balsamico  
Fesa di maialino da latte alle noci  
Patate al taglio

#### Torta da scegliere:

Chantilly, Chantilly alla frutta  
Tartufata cioccolato, Millefoglie

Moscato spumante

Caffè

Vino Bianco, Vino Rosso del Veneto  
Bibite e Acqua minerale

€ 57.00

Bambini fino a 10 anni € 34.00

**Aggiunta secondo piatto di pesce € 10.00:**

Filetto di branzino con crema di Lugana, Sauté di verdura  
e sorbetto della casa

**Aggiunta dessert € 4.00**

Cocktail di frutta fresca con gelato al fiordilatte

## Ristorante Brambilla S.n.c.

22040 LURAGO D'ERBA (COMO) VIA VALLASSINA, 15 - P.I. 00320410137

TEL. 031699048 FAX 031699124 - INTERNET: [www.ristorantebrambilla.com](http://www.ristorantebrambilla.com) - E-MAIL: [info@ristorantebrambilla.com](mailto:info@ristorantebrambilla.com)

Domenica sera, lunedì e martedì sera aperto su prenotazione



# Brambilla

## Menu C-24

### Antipasto

Bresaola della Valtellina e Casera  
Prosciutto alla brace  
Prosciutto dolce di Parma  
Insalata esotica con pinoli  
Conchiglia con code di gambero, patate e rucola

### Due primi piatti:

Crespella al radicchio e bacon  
Risotto alle bollicine e mela trentina

### Secondo piatto

Arrosto di vitello al forno con patate al taglio

### In centro tavola:

Spiedo di Gamberi Argentina alla griglia - 2 pezzi

### Dessert

Sorbetto della casa

### Torta da scegliere:

Chantilly, Chantilly alla frutta  
Tartufata cioccolato, Millefoglie

Moscato spumante

Caffè

Vino Bianco, Vino Rosso del Veneto  
Bibite e Acqua minerale

€ 56.00

Bambini fino a 10 anni € 34.00

Aggiunta Aperitivo € 7.00 adulti - € 4.00 bambini

Aggiunta dessert € 4.00

Cocktail di frutta fresca con gelato al fiordilatte

Vino selezionato :

Spumante Extra dry del Veneto + € 10.00 a bottiglia

Prosecco Doc del Veneto + € 15.00 a bottiglia

## Menu D-24

### Aperitivo

Spumante Extra Dry  
Tropical analcolico  
Tranci di Pizza Margherita  
Olive ascolane  
Quiche Lorraine

### Antipasto

Bresaola della Valtellina e Casera  
Prosciutto alla brace  
Prosciutto dolce di Parma  
Insalata esotica con pinoli  
Conchiglia con code di gambero, patate e rucola

### Due primi piatti:

Crespella alla valdostana  
Risotto al Prosecco e coulis di fragole

### Secondo piatto di pesce

Filetto di branzino con crema di Lugana  
Sauté di verdura

Sorbetto della casa

### Due qualità di carne:

Tagliata di manzo all'aceto balsamico  
Fesa di maialino da latte alle noci  
Patate al taglio

### Torta da scegliere:

Chantilly, Chantilly alla frutta  
Tartufata cioccolato, Millefoglie

Moscato spumante

Caffè

Vino Bianco, Vino Rosso del Veneto  
Bibite e Acqua minerale

€ 67.00

Bambini fino a 10 anni € 37.00





# Brambilla

## Menu E-24

*Cocktail di Benvenuto e antipasto in giardino*

### **Spumante extra Dry**

*Tropical analcolico*

*Tranci di Pizza Margherita*

*Olive ascolane*

*Quiche Lorraine*

*Arrosticini di pesce*

*Parete di gamberi al cucchiaino*

*Tagliere di salame nostrano*

*Bandierine alla pancetta arrotolata*

### **Due primi piatti:**

*Crespella alla valdostana*

*Risotto ai funghi porcini*

### **Due qualità di carne**

*Arrosto di vitello glassato*

*Tagliata di manzo all'aceto balsamico  
con patate al taglio*

### **Torta del festeggiato**

*Moscato Spumante*

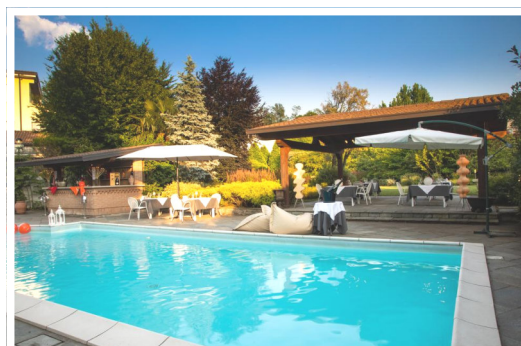
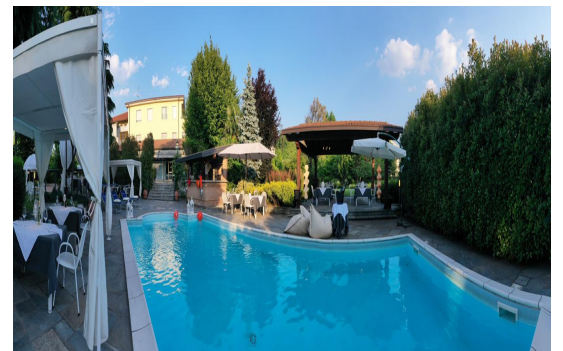
*Caffè*

*Vino Bianco, Vino Rosso del Veneto*

*Bibite e Acqua minerale*

€ 54.00

Bambini fino a 10 anni € 34.00







# Brambilla

**Tutti i Sabato sera**  
**Salone delle Feste:**  
**Cena con Orchestra**  
**Ballo Moderno, liscio e caraibico**

## Feste private:

**Permessi musica da €.** 150.00  
**Utilizzo nostri impianti €.** 100.00  
**D.J. da €.** 200.00  
**Orchestra da €.** 300.00

**Il numero dei commensali deve essere confermato 5 giorni prima dell'evento.**  
**La presenza in difetto verrà assorbita**  
**al 50% dal ristorante il rimanente 50% dal cliente**

*Con prenotazione*  
*possibilità di piatti senza glutine e/o allergeni*

*Torta portata dal cliente sconto €.* 2.00

*Invita gli amici per la torta ... €.* 12.00

**I PREZZI DEI MENU PROPOSTI**  
**SONO PER BANCHETTI**  
**DA MINIMO 15 PERSONE.**

**Organizza con noi il**  
**TUO EVENTO**  
**a bordo PISCINA**  
**€.** 6.00 **a persona in aggiunta al tuo menu**  
**TAVOLO REALE EXTRA €.** 3.00 **A COPERTO**

*Disponibilità sala*  
*fino ore 17.30 per pranzo*  
*fino alle ore 23.30 per cena*

*(Possibile concordare differenti orari)*



**Coperture sedie color Champagne €.** 4.00 **cad. una**  
**Noleggio vasi per confetti da €.** 4.00 **cad. uno**  
**Alzata in Plexiglass €.** 15.00 **cad. una**  
**Allestimento tavolo bomboniere e/o confettata €.** 50.00 - 100.00

## Varianti per personalizzazioni menu

**Cocktail di Benvenuto in Giardino €. 7.00 Adulti - €. 4.00 bambini**

*Spumante Q2 Extra dry, Tropical analcolico*

*Tranci di Pizza Margherita, Olive ascolane, Quiche Lorraine*

<i>Aperol spritz,</i>	€. 4.00
<i>Parete di gambero al cucchiaino</i>	€. 1.50
<i>Acciuga del Cantabrico con crostino al burro</i>	€. 1.50
<i>Arrosticini di pesce</i>	
<i>Sfogliatine con patè di prosciutto cotto leggermente affumicato</i>	
<i>Crostini dorati al lardo e miele di acacia</i>	
<i>I bicchierini di pinzimonio</i>	
<i>Scaglie di Bella Lodi Riserva Oro nella sua forma</i>	€. 3.00
<i>Parete di Zola morbido al cucchiaino con gherigli di noce</i>	€. 1.00
<i>I bicchierini con Ciliegine di mozzarella e pomodorini pachino con crema di basilico</i>	€. 1.00
<i>Quiche Lorraine con porri e guanciale, Quiche Lorraine alle verdure</i>	
<i>Polentina calda allo zola, Bruschette classiche con pomodoro</i>	
<i>Crostone dorato al lardo e miele</i>	
<i>Cipolle fritte, Focaccia alle cipolle, Cipolline all'aceto balsamico</i>	
<i>Specchio di formaggi e marmellate</i>	€. 5.00
<i>Alzate di affettato e pane nostrano</i>	€. 6.00

<b>Antipasti:</b>	<b>Entrè: Gambero imperiale in pasta fillo</b>	<b>€. 3.00</b>
	<i>Cocktail di gambero in salsa rosa</i>	€. 3.00
	<i>Capasanta gratinata</i>	€. 3.00
	<i>Ostrica</i>	€. 3.00
	<i>Sandwich con salmone, caprino all'aneto e porro croccante</i>	€. 2.00
	<i>Code di gambero con canellini e patate</i>	€. 2.00
	<i>Tartare di tonno agli agrumi</i>	€. 3.00
	<i>Trancio caldo di salmone alla piastra su cappuccio viola</i>	€. 3.00
	<i>Padellata di piovra, gamberi, zucca e medaglione al mais</i>	€. 3.00
	<i>Tataki di tonno in crosta di sesamo</i>	€. 4.00
	<i>Insalata di mare tiepida con pomodorini e cozze</i>	€. 3.00
	<i>Salmone marinato al the verde</i>	€. 3.00
	<i>Spada marinato olio, limone e insalata pesche</i>	€. 3.00
	<i>Sautè di cozze</i>	€. 3.00
	<i>Alici marinate</i>	

<i>Prosciutto di Praga con miele</i>	
<i>Pancetta arrotolata Cav. Boschi</i>	
<i>Speck della Valtellina con frico</i>	€. 1.00
<i>Gnocco fritto</i>	€. 1.00
<i>Mozzarella di bufala - Casera D.o.p. - La Robiola ErreBi</i>	€. 1.00
<i>Casera Dop con marmellata</i>	
<i>Verdura alla mediterranea</i>	
<i>Flan di radicchio trevisano con fonduta al taleggio e mandorle</i>	€. 2.00

<b>Primi piatti:</b>	<i>Crespelle alla valdostana</i>	
	<i>Tortelli di ricotta e radicchio rosso smalzati allo speck</i>	
	<i>Tagliolini con crema d'alpeggio e funghi</i>	
	<i>Penne al ragù di Cinghiale</i>	
	<i>Mezzi paccheri al ragù di salsiccia e rosmarino, Mezzi paccheri con melanzane, olive e capperi</i>	
	<i>Gnocchi con fonduta valdostana e speck croccante</i>	
	<i>Trofie al pesto e patate</i>	
	<i>Tagliolini rossi con ragù di capasanta</i>	€. 2.00
	<i>Mezzi paccheri con ragù di pesce</i>	€. 1.00
	<i>Tagliatelle alla polpa di granchio</i>	€. 2.00
	<i>Spaghetti alle vongole veraci</i>	€. 5.00



<i>Primi piatti:</i>	<i>Risotto carnaroli con crema di porri e amaretto</i>	
	<i>Risotto carnaroli al radicchio trevisano e asiago</i>	
	<i>Risotto carnaroli prosecco, mascarpone e polvere di frutti rossi</i>	
	<i>Risotto carnaroli prosecco e coulis di fragole</i>	
	<i>Risotto carnaroli carciofi e speck croccante</i>	
	<i>Risotto carnaroli mantecato al nebbiolo, funghi porcini e casera</i>	€. 2.00
	<i>Risotto carnaroli zafferano e luganega</i>	€. 2.00
	<i>Risotto carnaroli con filetto di pesce persico</i>	€. 3.00
	<i>Risotto carnaroli con capasanta e pistilli di zafferano</i>	€. 3.00
<i>Risotto carnaroli con gamberi e pesto al basilico</i>	€. 3.00	
<i>Secondi di pesce:</i>	<i>Fantasia di mare fritta</i>	
	<i>Filetto di branzino in crosta di pane</i>	
	<i>Filetto d'orata alle mandorle sottili</i>	
	<i>Riccioli di calamari e verdura fritti</i>	€. 3.00
	<i>Aggiunta gambero imperiale</i>	€. 3.00 cad. uno
	<i>Turbante di branzino con porro e gambero imperiale</i>	€. 4.00
<i>Secondi di carne:</i>	<i>Arrosto con funghi e verdure</i>	
	<i>Fesa di maialino al lardo e erbe aromatiche</i>	
	<i>Stinco marinato alla birra con patate novelle (polenta e cavolo rosso)</i>	
	<i>Spezzatino di manzo brasato con polenta</i>	
	<i>Guancialetto stufato al vino Bardolino con purè di patate</i>	
	<i>Piatto unico: Guancialetto stufato al Bardolino su riso Carnaroli mantecato al Grana</i>	
	<i>Piatto unico: Risotto alla milanese con osso buco in gremolada</i>	
	<i>Scaloppa di vitello al limone e zenzero</i>	
	<i>Scaloppa di vitello ai funghi trifolati</i>	
	<i>Scaloppa di vitello al marsala</i>	
	<i>Torneados di vitello con speck e crema di funghi</i>	€. 2.00
	<i>Tagliata di Manzo</i>	€. 3.00
	<i>La tagliata di entrecote sulla pietra con la salsa</i>	€. 6.00
	<i>Filetto di bue cotto intero al forno</i>	€. 6.00
<i>Filetto di bue al pepe verde</i>	€. 7.00	
<i>Dessert:</i>	<i>Sorbetto al Braulio</i>	
	<i>Cocktail di frutta con gelato fiordilatte e mousse alla fragola</i>	€. 4.00
	<i>Cestino di Pasta sfoglia con frutta fresca e gelato al fiordilatte</i>	€. 7.00
	<i>Composta di frutta, fiordilatte e mousse alla fragola</i>	€. 7.00
	<i>Ananas con gelato e salsa vaniglia</i>	€. 4.00
	<i>Panna cotta con mantello di fragola, Bavarese alla fragola</i>	€. 4.00
	<i>Crema catalana caramellata</i>	€. 4.00
	<i>Tortino bisquit, crema mascarpone, gelatina di fragole e fiordilatte</i>	€. 5.00
	<i>Brownie al cioccolato - Cubetti di panettone e pandoro - Crema mascarpone</i>	€. 5.00
	<i>Tiramisù con mascarpone all'amaretto</i>	€. 5.00
	<i>Zabaione, crumble, panna montata e fragole</i>	€. 6.00
	<i>Sufflè al cioccolato e gelato alla vaniglia</i>	€. 6.00
	<i>Centrotavola di mandarini e noci</i>	€. 4.00
<i>Centro tavola con Formaggi misti</i>	€. 8.00	
<i>Buffet di dolci</i>	<i>Crema catalana caramellata - Panna cotta ai frutti rossi - Semifreddo al caffè</i>	
	<i>Mousse alla fragola - Sorbetto al limoncello di Capri - Paciughino all'amarena</i>	€. 6.00

**Fontana di cioccolato €. 50.00 - 350.00**

<i>Torta:</i>	<i>Chantilly - Chantilly alla frutta, Tartufata Bianca, Millefoglie - Ragnatela farcita con cioccolato e crema</i>	
	<i>Millefoglie con fragole - Torta paesana</i>	
	<i>Torta paradiso con crema pasticceria - Torta di mele e crumble</i>	
	<i>Panettone al Moscato d'Asti e glassa alla nocciola piemontese</i>	

**Liquori (Stadia dei liquori) da €. 2.00 a persona**



## Menu Easy

### Primi piatti da scegliere in prenotazione:

Maccheroni alla amatriciana  
Penne all'arrabbiata  
Trofie al pesto e patate  
Caserecce al ragù di Cinghiale  
Mezzi paccheri con melanzane, olive e capperi  
Conchiglie alle verdure del campo  
Caserecce al ragù di pesce  
Risotto allo spumante e mela trentina  
Risotto al Prosecco e coulis di fragole  
Risotto con crema di porri e amaretto  
Risotto al prosecco, rosmarino e fondo bruno  
Risotto alla luganega

### Secondi piatti da scegliere in prenotazione:

Coscia di vitello al forno  
Fesa di maialino alle noci  
Scaloppa al vino bianco aromatizzata al prezzemolo  
Scaloppa al marsala  
Scaloppa di tacchino al limone e zenzero  
Filetto di maialino al pepe rosa  
Guancialetto stufato con purè  
Carpaccio di roast beef con scaglie di grana e rucola  
Roast beef con crema di limone  
Vitello tonnato

Verdura di stagione e/o patate al taglio

**Torta a scelta: Chantilly, Chantilly alla frutta, Crema e cioccolato,  
Millefoglie, Torta di mele e crumble**

Moscato spumante  
Caffè

Vino Bianco, Vino Rosso (1 bott. X 3 pers.)  
Acqua minerale

SABATO SERA  
SALONE DELLE FESTE  
SUPPLEMENTO MUSICA  
€. 5.00

**Scelta: un primo piatto, un secondo piatto e torta €. 34.00**  
**Scelta: bis di primi piatti, un secondo piatto e torta €. 36.00**  
**Scelta: bis di primi piatti, bis di secondi piatti e torta €. 38.00**  
**Aggiunta antipasto impiattato da €. 10.00**

(Prosciutto di Praga, Salame nostrano, Pancetta al pepe Cav. Boschi  
Insalata di sedano e radicchio trevisano, Quiche Lorraine)

**Menu ragazzi: Penne pomodoro o ragù bolognese  
Cotoletta con patatine fritte e torta**

Coca cola o aranciata, Acqua minerale

**€. 27.00**



## Menù Tipo CENA E BALLA

**Sabato sera  
Salone delle FESTE  
Cena con Orchestra**

**Il menu varia  
Tutte le settimane**

### *Sabato con musica*

#### *Antipasto impiattato*

*Prosciutto di Praga*

*Salame nostrano*

*Pancetta al pepe Cav. Boschi*

*Insalata di sedano e radicchio Trevisano*

#### *Primi piatto*

*Caserecce all'amatriciana*

*Risotto alle bollicine e mela trentina*

#### *Secondo piatto*

*Scaloppa alla lombarda*

*Patate al taglio*

#### *Dessert*

*Semifreddo al caffè*

*Caffè*

*Vino Bianco, Vino Rosso*

*(1 bott. X 2 pers.)*

**€. 42.50**

*Aggiunta torta e spumante €. 7.00*

*(minimo €. 60.00)*

*Sostituzione dessert con torta e spumante*

*€. 47.00 (minimo 10 persone)*

**Organizza con noi il  
TUO EVENTO a bordo PISCINA  
extra €. 6.00 a persona**

**Ristorante Brambilla S.n.c.**





*Brambilla*

*Esclusiva*

## *Menu Gala*

### *Cocktail di Benvenuto*

*Tropical analcolico  
Spumante Extra dry*

*Tranci di pizza Margherita  
Olive ascolane, Quiche Lorraine  
Arrosticini di pesce  
Salame al tagliere  
Bella Lodi Riserva Oro*

### *Antipasto*

*Spada affumicato con crostini al burro  
Carpaccio di piovra e Capasanta gratinata*

### *Primo piatto*

*Tagliatelle alla polpa di granchio  
Risotto alla cuvée Imperiale Rosé*

### *Secondo piatto*

*Filetto di Branzino in crosta di pane  
Sauté di verdura  
Sorbetto della casa*

\*\*\*

*Tagliata di manzo sulla pietra  
(Cuore di filetto di bue al pepe verde extra €. 6.00)  
Patate al taglio*

### *Dessert*

*Cestino di fragole con crema e mousse di frutti di bosco*

*Torta Chantilly di frutta  
Prosecco del Veneto e Moscato Spumante*

*Caffè, Liquori*

*Euro 75.00*

*Vino Bianco, Vino Rosso, Bibite, Acqua minerale  
Selezionati dalla nostra cantina*

*(Per cene di lavoro senza aperitivo e torta €. 63.00)*

*Variante antipasto terra:*

*Prosciutto dolce di Parma, Gnocco fritto, Salame nostrano  
Verdure alla griglia, Carciofo con gambo e funghi all'olio extra vergine*



*Brambilla*

*Esclusiva*

*Menu Imperiale*

***Cocktail di Benvenuto***

*Spumante Extra dry*

*Cocktail alla frutta*

*Tranci di pizza Margherita*

*Quiche Lorraine*

*Salame al tagliere*

*Arrosticini di pesce*

*Bella Lodi Riserva Oro*

***Antipasto***

*Bresaola della Valtellina con Casera*

*Prosciutto alla brace*

*Prosciutto dolce di Parma e gnocco fritto*

*Conchiglia con code di gambero, patate e rucola*

*Sautè di cozze*

***Primo piatto***

*Penne ai gamberetti, zucchine e pomodorini*

*Risotto mantecato ai funghi*

***Secondo piatto***

*Gamberoni imperiali, trancio di Spada e sgombro*

*Insalata mista*

*Sorbetto della casa*

*Tagliata di Entrecote con patate al taglio*

***Dessert***

*Composta di frutta con fiordilatte*

*Torta Chantilly*

*Prosecco del Veneto e Moscato Spumante*

*Caffè, Liquori*

*Vino Bianco, Vino Rosso, Bibite, Acqua minerale*

*Euro 78.00*

*(Per cene di lavoro senza aperitivo e torta € 66.00)*

***Variante***

*Salmone norvegese marinato agli agrumi*

*Spaghetti ai frutti di mare*

*Fantasia di mare fritta*



**Brambilla**  
*La Ristorazione dal 1957*

**Q**  
OSPITALITÀ ITALIANA  
**ENJOY RB**

*Per la tua cena con gli amici*

## Menu Carne

Antipasto:

**Prosciutto crudo 24 mesi** e gnocco fritto (melone)  
Salame Nostrano Mantovano  
Prosciutto di Praga leggermente affumicato  
Insalata di sedano, pinoli e ananas  
(tartare di manzo con cialda di grana)

Primo piatto

**I tagliolini con funghi porcini, fonduta d'alpeggio**  
(Risotto con crema di porri e amaretto)  
(Risotto al prosecco, rosmarino e fondo bruno)

Secondo piatto

**Filetto di maialino** al pepe rosa con patate rosolate  
(La tagliata di manzo sulla pietra con salse e patate)

\*\*\*\*\*

## Menu Pesce

Antipasto:

**Spada** marinato olio, limone e insalata pesche e arancia  
(Insalata di mare con pomodorini e cozze)

Primo piatto

**I paccheri** con ragù di pesce

Secondo piatto

**Il Trancio di branzino** in crosta di patate e crema pachino  
(Tatakì di tonno in crosta di sesamo e zucchine alla griglia)

\*\*\*\*\*

Sorbetto della casa  
oppure  
Torta di mele e moscato

Caffè e limoncello

Spumante Q2 Extra Dry  
Rosso Veneto  
(1 bottiglia ogni 3 persone)  
Acqua

€. 48.00

**ENOSOLARIS**



## ABOUT ME

Mi chiamo Ilaria Collazuol e mi occupo dell'organizzazione di eventi e cerimonie in Lombardia.

Ascolto, immagino e creo insieme ai miei clienti.

Il mio obiettivo è trasformare le vostre idee in un contesto reale.

Telefono: +39 347 9855281

Email: [ilariacollazuolevents@gmail.com](mailto:ilariacollazuolevents@gmail.com)

Social: [@ilariacollazuolevents](https://www.instagram.com/ilariacollazuolevents)



## SERVICES

Event Design

Lights Design

Table Design

Photography

Graphic Design

Entertainment Selection

Flower Design

Make Up Artist & Hair Style

Cake Design

Style Consultant







**Brambilla**

La Ristorazione dal 1957



**Promo**

1 getto al taglio Torta € . 200

3 getti al taglio Torta € . 250



# Fontane Luminose Fredde

LA FONTANA FREDDA BIANCA ELETTRONICA è una fontana luminosa indoor, senza fumo, senza odore, NON è un prodotto pirotecnico.

Spara delle scintille da 1 a 6 metri di altezza con un angolo di sparo tra 45° e 90°.

Possano avere multipli getti di luce, ognuno della durata di 30 secondi, fino ad un massimo di 5 getti di luce.

Avrete un mini spettacolo pirotecnico adiacente alla zona della TORTA, creando una situazione simile all'effetto di fuochi lanciati al cielo o realizzare momenti luminosi per il BALLO o per INGRESSI SCENICI.

E' possibile usarle all'interno di una delle nostre sale.



**Ristorante Brambilla S.n.c.**

22040 LURAGO D'ERBA (COMO) VIA VALLASSINA,15 - P.I. 00320410137  
TEL. 031699048 FAX 031699124 - INTERNET: [www.ristorantebrambilla.com](http://www.ristorantebrambilla.com) - E-MAIL: [info@ristorantebrambilla.com](mailto:info@ristorantebrambilla.com)  
Domenica sera e lunedì aperto su prenotazione





Creazioni con Palloncini

MIRABELLA

DAL 2003

3516739456 TABACCHERIA MIRABELLA

Lurago D'Erba Via Roma 50



**PRESENTANDOTI CON QUESTO VOLANTINO PRESSO LA  
TABACCHERIA MIRABELLA AVRAI UNO SCONTO DEL 10% PER UNA  
COMPOSIZIONE A SCELTA PER IL TUO EVENTO NEL NOSTRO LOCALE !**

Ristorante  
*Brambilla*

