



Brambilla



Menù 1-2011

Pranzo o cena di lavoro

I menu proposti
sono
personalizzabili

Con prenotazione possibilità di piatti senza glutine

Torta portata dal cliente sconto €.

**Dal numero confermato 7 giorni prima
la tolleranza delle presenze dei commensali
sarà del 10%**

La grotta di Bacco:

Vino Bianco

Vino Rosso

Selezionati dalla nostra cantina

Cocktail di Benvenuto e antipasto

Cocktail Rossini, spumante Brut
Pizzette alla napoletana, olive ascolane
Quiche Lorraine
Chele di granchio impanate
Arrosticini di pesce
Salame al tagliere
Bandierine alla pancetta arrotolata

Primo piatto

Crespella alla valdostana
Risotto ai funghi porcini

Secondo piatto

Arrosto di vitello glassato
Tagliata di manzo all'aceto balsamico
con patate al taglio

Dessert

Cocktail di frutta fresca con gelato

Caffè Limoncello

Euro

Supplemento per Torta e Spumante €. (Minimo €.)
Supplemento per antipasto impiattato €.

Ristorante Brambilla S.n.c.

22040 LURAGO D'ERBA (COMO) VIA VALLASSINA, 15 - P.I. 00320410137
TEL. 031699048 FAX 031699124 - INTERNET: www.ristorantebrambilla.com - E-MAIL: info@ristorantebrambilla.com



OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED



Brambilla

Menù 2-2011

Cocktail di Benvenuto

*Cocktail Rossini, spumante Brut
Pizzette alla napoletana, olive ascolane
Quiche Lorraine*

Antipasto

*Bresaola di Punta d'anca ai profumi di bosco
Prosciutto alla brace, prosciutto dolce di Parma
Verdura alla mediterranea
Conchiglia di mare alla genovese*

Primo piatto

*Pappardelle al ragù di anatra
Risotto Champagne*

Secondo piatto

*Arrostato di vitello glassato
Scaloppa ai funghi porcini
con patate al taglio*

Dessert

Cocktail di frutta fresca con gelato

Caffè Limoncello

€.

Menù 3-2011

Aperitivo

*Cocktail Rossini, Spumante Brut
Pizzette alla napoletana, olive ascolane
Quiche Lorraine, salame al tagliere*

Primo piatto

*Penne all' Ortolana
Risotto al radicchio trevisano*

Secondo piatto

*Costoletta agnello alle erbe
Roast beef regina Margherita
con patate al taglio*

Dessert

Tronchetto al gelato

Caffè Limoncello

€.

*Supplemento per Torta e Spumante € (Minimo €.)
Supplemento per antipasto impiattato €.*

Sabato Danzante

Cocktail di Benvenuto €.

Obbligatorio per cene in occasione
del Sabato Danzante con orchestra omaggio

Cocktail Rossini, Spumante Brut
Esotico al Kiwi, Succo Analcolico
Tranci di Pizza Margherita
Olive ascolane
Quiche Lorraine alle verdure
Salame piccante

~..~

Servizio torta a scelta €.

(minimo 10 persone)

Decorazione scenografica con Razzi Bengala

Abbinamento:

Prosecco extra dry del Veneto D.O.C.
Moscato Spumante
(con Berlucchi riserva speciale Cellarius
Supplemento €.)

~..~

Servizio antipasto €.

Prosciutto dolce di Praga leggermente affumicato

Coppa di Parma nostrana

Salame Brianzolo

Insalata esotica con pinoli e ananas

Verdure sott'olio

Cipolle in agro dolce

Insalata tiepida di seppie giganti del mediterraneo e
capperi in olio extravergine

Menu' Easy 2011

Primo piatto

Penne alle verdure del campo
Risotto allo Champagne e mela Trentina
(Garganelli al ragù di anatra)
(Risotto ai funghi porcini e casera)

Secondo piatto

Coscia di vitello al forno con patate al taglio
Scaloppa di vitello al vino bianco aromatizzata al prezzemolo
(Carpaccio di roast beef con scaglie di grana e rucola)

Dessert

Semifreddo al caffè, cialda e fiordilatte
con grani di zucchero alla cannella

Caffè

Stadia dei Liquori

(Limoncello, Grappa nostrana, Liquore alla fragola)

Vino bianco, rosso delle nostre selezioni

Acqua minerale

Festivi e Prefestivi €.

Feriali €.



Brambilla

Menu' Solo pesce 2011

Antipasti

Ostrica Fin de Claire
Salmone marinato agli agrumi
Insalata di piovra con patate e pinoli
Spada affumicato con rucola e pomodorini
Seppia gigante del mediterraneo con capperi in olio extra vergine
Spiedino di gambero e zucchine pastellato
Fantasia di mare fritta
Soutè di cozze
Capesanta gratinata

Primi piatti

Tagliatella alla polpa di granchio
Risotto al pesce persico del Lario

Secondi piatti

Bianco di branzino con crema di pomodori e capperi
Spiedo di gamberi rossi di Sicilia
Filetto di trota con crema di lugana
Contorni di stagione

Dessert

Sorbetto al limoncello di Capri

Caffè, Acqua minerale

Vino a Richiesta
Minimo 8 persone:
Festivi e Prefestivi €.
Feriali €.



Ristorante Brambilla S.n.c.



SERATA A TEMA

Cene per gruppi

Menu degustazione pesce

Carpaccio di piovra con rucola

~...~

Risotto alla cuvèe imperiale

~...~

Filetto di Branzino in crosta di pane

Salsa Berlucchi

Pomme nature

€.

Acqua, caffè

Vino Bianco Chardonnay

Trentino La vis

1 bottiglia ogni 3 commensali)

~...~ ~...~

Dessert a scelta €.

SERATA A TEMA

Cene per gruppi (Max 30 pers)

Menu degustazione Fattoria dei Barbi

Tagliere di Salumi con sformato caldo

Verdure alla mediterranea

~...~

Pappardelle al ragù di cinghiale

~...~

Tagliata con rucola grana

Gocce di aceto balsamico

Patate al taglio

€.

Acqua, caffè

Vino rosso Chianti dei Barbi

(1 bottiglia ogni 3 commensali)

~...~ ~...~

Dessert a scelta €.

Ristorante Brambilla S.n.c.

22040 LURAGO D'ERBA (COMO) VIA VALLASSINA, 15 - P.I. 00320410137
TEL. 031699048 FAX 031699124 - INTERNET: www.ristorantebrambilla.com - E-MAIL: info@ristorantebrambilla.com



Brambilla

Menu' Gala Imperiale Lavoro

Antipasto

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

Primo piatto

*Tagliatelle alla grancevola
Risotto alla cuvée Imperiale*

Secondo piatto

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

*Cuore di filetto di bue al pepe verde
Patate al taglio*

Dessert

Cestino di fragole con crema e mousse di frutti di bosco

Caffè, Stadia di liquori

Euro

Variante

Risotto con capesante e pistilli di zafferano €.

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