



# Brambilla

---

## Menu 1

Salmone marinato all'aneto  
Insalata di mare del mediterraneo

Prosciutto dolce di Parma stagionato 18 mesi  
Praga con affumicatura dolce  
Crostinio con lardo di colonnata  
Tortino caldo di verdure

Tortelli rustici al capriolo con funghi porcini  
Risotto al barolo e taleggio

Tagliata di bue alla piotta con rucola e salsa balsamica  
Arrosto di vitello al latte  
Patate Al taglio

Crema catalana caramellata

Torta personalizzata  
(Panettone gastronomico con fiordilatte)

Asti Mondoro E. Serafino

Vini selezionati

Caffé, stadi dei Liquori

€

---

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



# Brambilla

---

## Menu 2

Capesanta gratinata  
Insalata tiepida di seppie giganti del mediterraneo, pomodorini  
e capperi di Ustica in olio extravergine

Prosciutto Classico di Parma  
Salame di cinghiale  
Tortino di patate con crema di formaggio trentino e speck

Tortello di ricotta e radicchio rosso smalzato allo speck  
Risotto mantecato ai funghi porcini e bitto Dop

Trancio di branzino con pistacchi di bronte e crema di Inzolia  
*Piccole verdure saltate*

*Il filetto di bue cotto intero al forno con aceto balsamico*  
*Scaloppa di vitello con funghi porcini*  
*Crocchette di patate*

Fragole con gelato e salsa la mirtillo

Torta La Dama  
(panettone gastronomico con gelato ai marron glacè)

Spumante Metodo Classico  
Asti Mondoro E. Serafino

Vini selezionati  
Caffè, stadia dei Liquori

€.

---

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



# Brambilla

---

Cocktail di benvenuto: €

Spumante Metodo Classico, Cocktail Rossini, Tropical al Kiwi, Analcolico  
Parete di Zola morbido al cucchiaino con gherigli di noce  
Olive ascolane  
Pizzette al trancio  
Mezzelune di brise con pomodoro e mozzarella campana  
Chele di granchio panate  
Spiedino di pesce panato con erbe aromatiche

Varianti:

Aperitivo

Bicchierino con coda di gambero del pacifico e uova nere di lompo

Bocconcini di camembert bites con panatura croccante

Antipasto

Trancio di spigola marinata agli agrumi con spicchi di pompelmo e arancia

Salmone Norvegese e spada affumicato con crostini al burro

Spiedino fritto di gamberi e zucchine pastellati

Conchiglia di piovra con patate

Carpaccio di piovra con rucola

Spada affumicato e insalatina all'aceto di mele

Primo piatto

Persico d'orato con riso selvatico

Risotto ai pistilli di zafferano e code di gambero

Tagliolini con gamberi e salsa all'Armagnac

Pappardelle con ragout di fagiano

Risotto al radicchio trevisano e zola

Secondo piatto

Scottata di tonno in crosta di sesamo con limone e pepe rosa

Trancio di spigola con crema di pomodori pachino su crostone di pane pugliese alle erbe a filo d'olio

Bianco di orata alle mandorle sottili

Lombata d'agnello con salsa al barbara e funghi porcini

I due filetti di bue al pepe verde e all'aceto balsamico

Sella di vitello tartufata al nero di Norcia

Costolette "Scottadito" al timo

Dessert

Parfait al caffè

Mousse Imperiale al cioccolato e mandarino

Fragole con crema al pepe macinato

Cestino di fragole con fiordilatte e mousse ai frutti

---

**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)