

Pranzo o cena per ricorrenze 2011-2012

Menu 2011

Antipasto

*Bresaola punta d'anca ai profumi di bosco
Prosciutto alla brace, prosciutto dolce di Parma
Insalata di sedano e radicchio
Conchiglia con seppie patate e capperi*

Primo piatto

*Garganelli romagnoli con rucola, pomodorini e basilico
Risotto mantecato funghi porcini e casera*

Secondo piatto

*Tagliata di manzo all'aceto balsamico
Arrosto di vitello al forno*

Patate al taglio

Dessert

Cocktail di frutta fresca con gelato

Torta Chantilly

Caffè, Liquori

€.
Bambini fino a 8 anni €.

**Sabato sera
Cena con Orchestra
OMAGGIO**

~...~
**Musica con D.J.
€**

~...~
**Musica con Orchestra da
€**

~...~
Permessi siae €

**Organizza con noi
il tuo EVENTO a bordo PISCINA**

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

Con prenotazione possibilità di piatti senza glutine

Torta portata dal cliente sconto €.

La grotta di Bacco:

Vino Bianco, Vino Rosso

Spumante, Bibite

Selezionati dalla nostra cantina

Ristorante Brambilla S.n.c.



Brambilla

Menu N°1 - 2012

Antipasto

*Bresaola punta d'anca ai profumi di bosco
Prosciutto alla brace, prosciutto dolce di Parma*

Insalata esotica con pinoli

Conchiglia con granchio patate e rucola

Primo piatto

Gnocchi con speck e funghi porcini

Risotto mela e Champagne

Secondo piatto

Tagliata di manzo all'aceto balsamico

Fesa di maialino da latte alle noci

Patate al taglio

Oppure in sostituzione:

Filetto di branzino in crosta di pane con soute di verdura e sorbetto della casa

Dessert

Cocktail di frutta fresca con gelato

Torta Chantilly

Caffè, Liquori

€.

Bambini fino a 8 anni €.

Menu 2 - 2012

Cocktail di Benvenuto

*(Obbligatorio per cene in occasione
del Sabato Danzante)*

*Cocktail Rossini, Spumante Brut
Esotico al Kivi, Succo Analcolico*

Pizzette alla napoletana

Olive ascolane

Quiche Lorraine

Con Aperitivo €.

Bambini fino a 8 anni €.

Menu 3 - 2012

*Aggiunta secondo piatto di pesce:
Filetto di branzino in crosta di pane
con sauté di verdura
Sorbetto della casa*

Con doppio secondo €.

Bambini fino a 8 anni €.

Con aggiunta Aperitivo €.

Bambini fino a 8 anni €.

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.



Brambilla

Menu Gala Imperiale

Cocktail di Benvenuto

*Cocktail Rossini, Spumante Brut
Pizzette alla napoletana, Olive ascolane
Quiche Lorraine, Chele impanate
Salame al tagliere, Forma di Grana*

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
Torta Delizia di frutta con Franciacorta cuvée Storica Berlucchi
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*



Varianti per personalizzazioni menu

Cocktail di Benvenuto in Giardino €.
(Obbligatorio per cene in occasione del Sabato Danzante)

Cocktail Rossini, Spumante Brut
Esotico al Kiwi, Succo Analcolico
Pizzette alla napoletana, Olive ascolane
Quiche Lorraine

Crespelle alla valdostana
Fagottini di formaggio e pere con pomodoro fresco e speck
Tortelli di ricotta e radicchio rosso smalzati allo speck
Risotto con funghi porcini

Scaloppa di vitello ai profumi di bosco

Capesanta gratinata €.
Verdura alla mediterranea €.

Risotto con filetto di pesce persico €.
Pappardelle al ragù di anatra €.
Tagliatelle alla grancevola €.

Filetto d'orata alle mandorle sottili con sauté di verdura e sorbetto €.

Filetto di bue cotto intero al forno €.
Filetto di bue al pepe verde €.

Ricevimento in piscina maggiorazione € a persona

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