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 guanciale, 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 - E-MAIL:info@ristorantebrambilla.com
Domenica sera, lunedì e martedì sera aperto su prenotazione

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

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

LAGO DI COMO
ITALIA
UN MONDO UNICO AL MONDO

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 cucchiaio

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
Supplemento 10%

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

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

Antipasti:

Entrè: Gambero imperiale in pasta fillo	***€. 3.00***
Cocktail di gambero in salsa rosa	*€. 3.00*
Capesanta gratinata	*€. 3.00*
Ostrica	*€. 3.00*
Sandwich con salmone, caprino all'aneto e porro croccante	*€. 2.00*
Code di gambero con canellini e patate	*€. 2.00*
Tartare di tonno agli agrumi	*€. 3.00*
Trancio caldo di salmone alla piastra su cappuccio viola	*€. 3.00*
Padellata di piovra, gamberi, zucca e medaglione al mais	*€. 3.00*
Tataki di tonno in crosta di sesamo	*€. 4.00*
Insalata di mare tiepida con pomodorini e cozze	*€. 3.00*
Salmone marinato al the verde	*€. 3.00*
Spada marinato olio,limone e insalata pesche	*€. 3.00*
Sautè di cozze	*€. 3.00*
Alici marinate	
Prosciutto di Praga con miele	
Pancetta arrotolata Cav. Boschi	
Speck della Valtellina con frico	*€. 1.00*
Gnocco fritto	*€. 1.00*
Mozzarella di bufala - Casera D.o.p. - La Robiola ErreBi	*€. 1.00*
Casera Dop con marmellata	
Verdura alla mediterranea	
Flan di radicchio trevisano con fonduta al taleggio e mandorle	*€. 2.00*

Primi piatti:

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

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

Fontana di cioccolato €. 50.00 - 350.00

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

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

LAGO DI COMO
ITALIA
UN MONDO UNICO AL MONDO

Brambilla dal 1957

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

Brambilla

dal 1957

Menù Tipo
CENA E BALLA

Sabato sera
Salone delle FESTE
Cena con Orchestra

Il menu varia
Tutte le settimane

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

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)

Ristorante Brambilla S.n.c.

22040 LURAGO D'ERBA (COMO) VIA VALLASSINA,15 - P.I. 00320410137
TEL. 031699048 - www.ristorantebrambilla.com - E-MAIL:info@ristorantebrambilla.com
Domenica sera, lunedì e martedì sera aperto su prenotazione

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

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
(**Tataki 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

Per le feste natalizie:
Panettone al Moscato d'Asti e
glassa alla nocciola piemontese

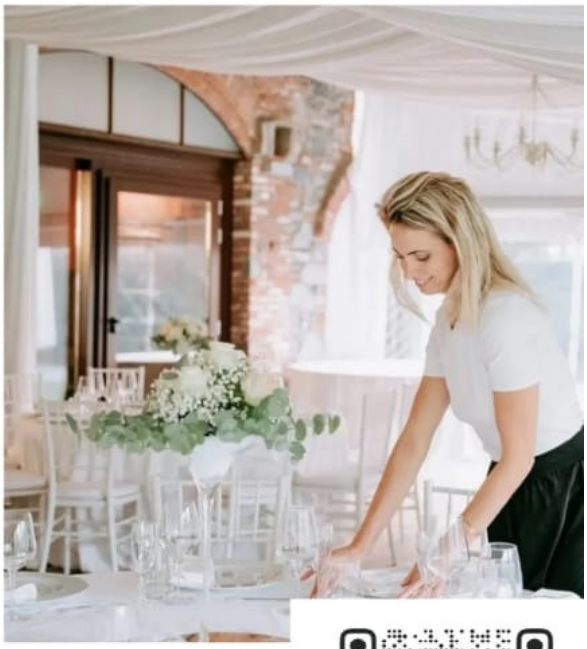
22040 LURAGO D'ERBA (COMO) VIA VALLASSINA,15
TEL. 031699048 : www.ristorantebrambilla.it
Domenica sera, lunedì e martedì sera aperto su prenotazione

Ilaria Collazuol

EVENT PLANNER

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.



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

OSPITALITÀ ITALIANA

ENJOY RB

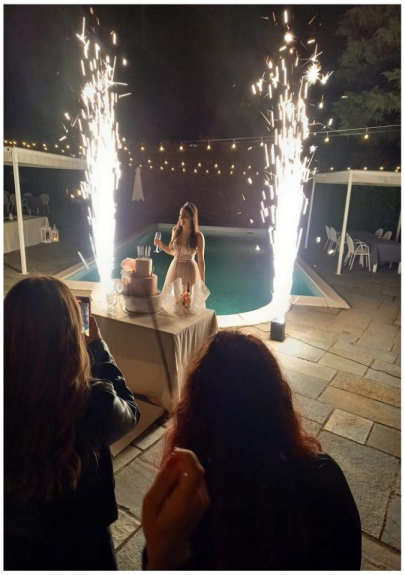
Promo

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°.
Possono 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 - E-MAIL: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