



Brambilla
La Ristorazione dal 1957



**Pranzo
di Natale 2018**

Inizio ore 12.30

**con Roby e Sonia
Tombolata
con favolosi premi
1° premio TV LED**



Antipasti

Spiedo di capesanta e gambero argentina panato
Rosti di patata viola e maionese amara

Patè di vitello su crostino ai cereali, magatello di manzo marinato con spuma di caprino
Sformatino di carote al coriandolo e prosciutto arrostito

Primo piatto

Risotto mantecato al Castelmagno, miele di castagno e sfilacetti di carne

Secondi piatti

Crema di tapinambur, salmone in pasta sfoglia e carciofo fritto

Sorbetto dello zio Ago

Dalla tradizione...Cappone nostrano arrosto, tagliata di manzo con patate

Dessert

Panettone al Moscato d'Asti e glassa alla nocciola piemontese "Relanghe"
Moscato Bosco Longhino

Centrotavola di uva e mandarini

Caffè e stadia dei liquori

Vini selezionati

Prosecco del Veneto Torresella
Muller Thurgau Kettmeir
Gewurztraminer Maison Castel



S. Silvestro 2018

Gran Galà di fine Anno

CON GLORIA E PAOLO

Inizio ore 20:45



Aperitivo

Selezione bollicine, tropical alla frutta
Cucchiaio allo zola, crostino al guanciale, tigella al salame Brianza e caprino "Quello buono di Losà"[®]
Ostrica fine de Claire



Antipasto

La nostra insalata di mare:
Gambero al lardo, tentacolo di piovra arrostita, calamaro cotto a lungo su crema al prezzemolo
(In alternativa piatto di affettati)

Primo piatto

Caserecce di Arte & Pasta al lime, capesanta e bottarga

Secondi piatti

Orata in crosta di riso alla curcuma su tagliatella di verdura croccante e gocce al mirtillo

Mini sorbetto ice lemon e liquirizia

Filetto di bue cotto intero, crauto e salsa al barbecue

Dessert

Tortino al limone, meringa e crema al Cointreau

Ore 24:00 Benvenuti nel 2019

Gran Brindisi con Valdobbiadene Prosecco Superiore



Caffè, liquori

Ore 02.00 per la Dea Bendata

Salame cotto mantovano con lenticchie
Uva, mandarini

Servizio guardaroba e posteggio

Tavoli riservati

Vini selezionati

Prosecco del Veneto Torresella
Muller Thurgau Kettmeir
Gewurztraminer Maison Castel

Saloni delle Feste €.

**Sala Ristorante
La Gioconda €.**

Saloni delle Feste €.

Sala Ristorante €.

Bambini 3 -10 anni €. 30.00
Disponibile "Menu Bambino"

Per gruppo di 10 persone adulti
sconto € 5 a persona (adulti)

Per gruppo di 10 persone
sconto € 5 a persona

Acconto per prenotazione € 20.00 a persona

IBAN IT 71 Q 05696 51470 0000 0248 7X50
Banca popolare di Sondrio

A caparra pervenuta riceverai un buono sconto per le nostre cene

Ristorante Brambilla S.n.c.

22040 LURAGO D'ERBA (COMO) VIA VALLASSINA,15
TEL. 031699048 : www.ristorantebrambilla.it

Acconto per prenotazione € 30.00 a persona

IBAN IT 71 Q 05696 51470 0000 0248 7X50
Banca popolare di Sondrio

A caparra pervenuta riceverai un buono sconto per le nostre cene