



Brambilla

La Ristorazione dal 1957



Menuil gomitolo

Acciuga del Cantabrico con crostino al burro

Piovra con patate e corallo aromatico

Seppia in umido e polenta bianca

Capesanta gratinata

Riccioli di calamari e verdura fritti

Il Gomitolo di Frigerio Umberto.....

Spada in crosta di patate in fili con melanzane saltate olio e aglio e salsa alla senape

Sorbetto al limone e liquirizia

Torta di mele e crumble o

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

Moscato naturale

Caffè

Limoncello e amaro

Vini selezionati

Acqua minerale San Bernardo

€. 40.00

Ristorante Brambilla

22040 LURAGO D'ERBA (COMO) VIA VALLASSINA,15

TEL. 031699048 : www.ristorantebrambilla.it

Domenica sera, lunedì e martedì sera aperto su prenotazione



Brambilla

La Ristorazione dal 1957



*Per la tua cena
con gli amici*

Menu Cassoeula

Dolce di Parma con Crescentina farcita

Salame Nostrano

Prosciutto di Praga leggermente affumicato

Salame cotto

Formaggio d'alpeggio

Cetrioli in agrodolce

Polenta e zola

(Polenta e tris di funghi)

Cassoeula con polenta

Centrotavola di frutta

Torta Paesana

Moscato naturale

Caffè e limoncello

Spumante Q2 Extra Dry

Bonarda Oltrepo pavese

Acqua minerale San Bernardo

€. 35.00

*(Per le feste natalizie: Panettone al Moscato d'Asti e
glassa alla nocciola piemontese "Relanghe")*

Tutti i giornisolo con prenotazione

MENU PESCE

8 ANTIPASTI DI PESCE

SERVITI IN CENTRO TAVOLA A SCELTA DELLO CHEF

PRIMO PIATTO a BASE di PESCE

DESSERT dello CHEF

Caffè, 1/2 Acqua, 1/4 vino a persona

€. 30.00

Menu Carne

Dolce di Parma con Crescentina farcita

Salame Nostrano

Prosciutto di Praga leggermente affumicato

Insalata di sedano, pinoli e ananas

Primo piatto

I tagliolini con funghi porcini, fonduta d'alpeggio

Secondo piatto

*La tagliata di manzo sulla pietra
con salsa alla senape, aromatizzata e patate*

Menu Pesce

Insalata di piovra con patate

Primo piatto

I treccioni vesuviani con ragù di capasanta

Secondo piatto

*Il Trancio di branzino in crosta di patate e
crema pachino*

Centrotavola di frutta

Torta di mele e moscato naturale

Caffè

Spumante Q2 Extra Dry

Chianti dei Colli Senesi

Acqua minerale San Bernardo

€. 38.00

Menu Carne

Tagliere di affettati misti

Tagliata di Manzo sulla Pietra con contorno

Dessert dello chef

Chianti Classico - 1 bottiglia ogni 2 persone, Acqua e caffè

€. 30.00 a persona

Ristorante Brambilla S.n.c.

22040 LURAGO D'ERBA (COMO) VIA VALLASSINA,15

TEL. 031699048 : www.ristorantebrambilla.it

Domenica sera, lunedì e martedì sera aperto su prenotazione