



# Brambilla

La Ristorazione dal 1957

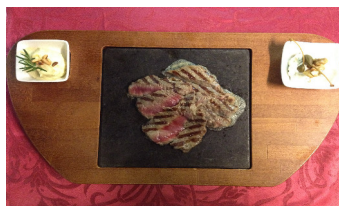


## Promozioni

### MENU LAURENT PERRIER

Menu 2 portate a scelta  
Dessert  
1 bottiglia di Champagne  
acqua, caffè  
coperto e servizio

**Promo a coppia €. 99.00**



**Menu Tagliata:**  
Tagliere di affettati misti  
**Tagliata di Manzo**  
sulla Pietra con contorno  
coperto e servizio **€. 20.00**

### Menu Carne:

Tagliere di affettati misti  
**Tagliata di Manzo**  
sulla Pietra con contorno  
Dessert dello chef  
Rosso toscano  
1 bottiglia ogni 2 persone  
Acqua, caffè, coperto e servizio  
**€. 30.00 a persona**

### APERITIVO ANTIPASTO CHAMPAGNE

#### CALICE



Abbinato a  
**Ostrica e**  
**Acciughe del Mar Cantabrico**  
**€. 10.00**

Calice Champagne €. 6.00  
Bottiglia €. 50.00

### Sala ristorante : "La Gioconda"

Chef Umberto Frigerio

**Mercoledì, giovedì e venerdì**

**Cena Sconto 20%**

**Festivi e prefestivi**

**Sconto 10%**

**Valido per 2 persone**

**Menu a la carte**

Scadenza \_\_\_\_\_ 2018

Escluso Ricorrenze - Non cumulabile

Gradita la prenotazione

### LO SFIZIO di PESCE

**OSTRICA e**  
**Acciughe del Mar Cantabrico**

**SPAGHETTONI Arte & Pasta**  
con Polpa di Grancevola e Bottarga  
**DESSERT dello CHEF**

1 bottiglia di Vino Nostra Selezione  
ogni 2 persone, acqua, caffè

coperto e servizio. **30.00** a persona

### MENU PESCE:

**8 ANTIPASTI DI PESCE**  
SERVITI IN CENTRO TAVOLA  
A SCELTA DELLO CHEF

**PRIMO PIATTO a Vs SCELTA**  
**DESSERT dello CHEF**

1 Bottiglia di Vino ogni 2 persone  
Acqua, caffè  
coperto e servizio

**€. 30.00**

Solo con prenotazione

### MENU DEL GIORNO

## Cena e Festivi

# €. 20.00

Caffè, 1/2 acqua e 10 cl calice di vino della casa  
Oppure: Caffè e birra piccola o bibita

**Festeggia il tuo compleanno**  
Torta e spumante €. 6.00 a persona  
(MINIMO €. 50.00)

