



Pranzo o cena per Ricorrenze

Tutti i Sabato sera
Salone delle Feste:
Cena con Orchestra

I menu proposti
sono personalizzabili

PREZZI PER BANCHETTI
DA MIN. 10 PERSONE

Organizza con noi il
TUO EVENTO a bordo PISCINA
extra € 5.00 a persona

Il numero dei commensali deve essere
confermato 5 giorni prima dell'evento

Con prenotazione possibilità di piatti senza glutine

Torta portata dal cliente sconto € 1.00
Invita gli amici dal dessert.....€ 12.00

Con possibilità di avere la seconda portata
a richiesta (carne o pesce) extra € 2.00
Senza dessert e con antipasto impiattato € 38.00
(Escluso le domeniche di maggio)
Senza dessert e senza antipasto € 30.00
Bambini fino a 10 anni € 20.00

Menu 20 - 17

Antipasto

Bresaola della Valtellina 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 alle bollicine e mela trentina
(Risotto mantecato funghi e casera)

Secondo piatto

Tagliata di manzo all'aceto balsamico
Arrosto di vitello al forno
(Fesa di maialino da latte alle noci)
Patate al taglio

Dessert

**Cocktail di frutta fresca con gelato

Torta Chantilly

Caffè

Vino Bianco, Vino Rosso
Spumante Secco e Dolce, Bibite, Acqua minerale
Selezionati dalla nostra cantina

€ 42.00

**Senza dessert € 40.00

Bambini fino a 10 anni € 28.00

Aggiunta aperitivo € 6.00

Aggiunta secondo piatto di pesce € 7.00:

Filetto di branzino con crema di Lugana
Filetto di branzino in crosta di pane
Sauté di verdura e sorbetto della casa
Bambini fino a 10 anni € 30.00

Ristorante Brambilla S.n.c.



Brambilla

Menu 20 - 16

Antipasto

Bresaola della Valtellina ai profumi di bosco
Prosciutto alla brace
Prosciutto dolce di Parma
Insalata esotica con pinoli
Conchiglia con granchio patate e rucola

Primo piatto

Crespella al radicchio e bacon
Risotto alle bollicine e mela trentina

Secondo piatto

Bianco di branzino con crema di Lugana e sauté di verdura

Dessert

Sorbetto della casa

Torta Chantilly

Caffè

Vino Bianco, Vino Rosso
Spumante Secco e Dolce, Bibite, Acqua minerale
Selezionati dalla nostra cantina



€ 42.00

Bambini fino a 10 anni € 28.00

Con possibilità di avere il secondo piatto a richiesta (carne o pesce) extra € 2.00

Con antipasto impiattato € 40.00

(Escluso le domeniche di maggio)

Senza antipasto € 34.00

Bambini fino a 10 anni € 20.00

Cocktail di Benvenuto

Spumante Extra Dry
Cocktail alla frutta
Tropical analcolico
Pizzette margherita
Olive ascolane
Quiche Lorraine
Salame piccante

Aggiunta aperitivo € 6.00

Bambini fino a 10 anni € 30.00

Menu completo:

Cocktail di benvenuto
Antipasto
Primi piatti
Secondo piatto di pesce
Sorbetto della casa
Secondo piatto di carne
Dessert
Torta e spumante

€ 53.00

Bambini fino a 10 anni € 30.00

Varianti per personalizzazioni menu

Cocktail di Benvenuto in Giardino €. 6.00

Spumante Extra dry, Cocktail alla frutta, Tropical analcolico

Pizzette alla napoletana, Olive ascolane, Quiche Lorraine, Salame piccante

Antipasti:	Cocktail di gambero in salsa rosa	€. 2.00
	Capesanta gratinata	€. 2.00
	Ostrica	€. 3.00
	Il Rotolo di pane croccante con gamberi e daikon	€. 1.00
	Sandwich con salmone, caprino all'aneto e porro croccante	€. 1.00
	Verdura alla mediterranea	
Primi piatti:	Crespelle alla valdostana	
	Tortelli di ricotta e radicchio rosso smalzati allo speck	
	Penne al ragù di Cinghiale	
	Mezzi paccheri al ragù di salsiccia e rosmarino	
	Treccioni vesuviani con melanzane, olive e capperi	
	Treccioni vesuviani con ragout di pesce	
	Tagliatelle alla grancevola	€. 1.00
	Risotto con crema di porri e amaretto	
	Risotto al radicchio trevisano e asiago	
	Risotto al prosecco e coulis di fragole	
	Risotto con filetto di pesce persico	€. 2.00
	Risotto con capasanta e pistilli di zafferano	€. 2.00
Secondi di pesce:	Fantasia di mare fritta	
	Trancio di smeriglio con olive, pomodori e cipolla	
	Filetto d'orata alle mandorle sottili	
	Aggiunta gambero imperiale €. 2.00 cad.uno	
	Turbante di branzino con porro e gambero imperiale	€. 2.00
Secondi di carne:	Arrosto con tris di funghi e verdure	
	Coscia di maialino al lardo e erbe aromatiche	
	Scaloppa di vitello ai funghi trifolati	
	Torneados di vitello con speck e crema di funghi	€. 2.00
	La tagliata di entrecote sulla pietra con salsa	€.....
	Filetto di bue cotto intero al forno	€. 3.00
	Filetto di bue al pepe verde	€. 3.00
Dessert:	Cestino di Pasta sfoglia con frutta fresca e gelato al fiordilatte	€. 2.00
	Composta di frutta e gelato	€. 2.00
	Panna cotta con mantello di fragola	
	Crema catalana caramellata	

Costo musica da €. 150.00
Musica con D.J. da €. 120.00
Orchestra da €. 300.00

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

Ricevimento in piscina maggioranza €. 5.00 a persona

Coperture sedie color Champagne €. 4.00 cad. una

Noleggio vasi per confetti da €. 3.00 cad. uno





Brambilla

Pranzo o cena

I menu proposti
sono
personalizzabili

Varianti

Happy spritz €. 2.00

Trancio di pizza margherita

Cipolle fritte

Focaccia alle cipolle

Specchio di formaggi e castagne dolci €.

Alzate di affettato e pane nostrano €.

Bruschette con salsa ai peperoni

Crostone dorato al lardo e miele

Primo piatto

Trofie al pesto e patate

Penne al ragù di pesce

Risotto mantecato radicchio e asiago

Risotto alle bollicine e mela trentina

Secondo piatto

Stinco al forno con patate novelle

Roast beef con crema di limone

Scaloppa al marsala

Melanzane grigliate

Dessert in aggiunta €. 4.00

Ananas con gelato e salsa vaniglia

Bavarese alla fragola

Composta di frutta, fiordilatte e mousse alla fragola

Centro tavola con Formaggi misti

Liquori (Stadia dei Liquori) da €. 2.00

Cocktail di Benvenuto e antipasto

Spumante extra Dry

Cocktail alla frutta, Tropical analcolico

Pizzette alla napoletana

Olive ascolane

Quiche Lorraine

Chele di granchio impanate

Arrosticini di pesce

Parete di gamberi al cucchiaino

Tagliere di salame nostrano

Bandierine al prosciutto dolce di Parma

Primo piatto

Crespella alla valdostana

Risotto ai funghi

Secondo piatto

Arrosto di vitello glassato

Tagliata di manzo all'aceto balsamico

con patate al taglio

Torta del festeggiato

Prosecco Spumante e Spumante dolce

Caffè

Vino Bianco, Vino Rosso

Bibite, Acqua minerale

Selezionati dalla nostra cantina

€. 42.00

Bambini €. 28.00

Con aggiunta dessert €. 46.00

Bambini €. 30.00

Menu Super Easy

Primo Piatto
Secondo con contorno
Torta e spumante
Caffè

Vino Bianco, Vino Rosso
(1 bott. X 3 pers.)
Acqua minerale

€. 25.00

Cocktail di Benvenuto €. 6.00

Spumante extra dry
Cocktail alla frutta, Tropical analcolico
Tranci di Pizza Margherita
Olive ascolane
Quiche Lorraine alle verdure
Salame piccante

Servizio antipasto Impiattato
Affettati e gastronomia

Da €. 6.00

Scelta Bis di Primi piatti

Maccheroni alla amatriciana
Penne al ragù di selvaggina
Conchiglie alle verdure del campo
Risotto allo spumante e mela trentina
Risotto ai funghi e casera
Risotto alla luganega

Scelta Bis di Secondi piatti

Coscia di vitello al forno con patate al taglio
Cosciotto di maiale al forno
Scaloppa al vino bianco aromatizzata al prezzemolo
Scaloppa al marsala
Scaloppa di tacchino al limone e zenzero
Filetto di maialino al pepe rosa
Carpaccio di roast beef con scaglie di grana e rucola
Verdura di stagione o patate al taglio

Scelta Dessert

Tortino di ricotta bisquit, crema di fragole, gelato e cannella
Semifreddo al caffè con fiordilatte
Macedonia con gelato
Tiramisù
Bavarese alla fragola
Crema catalana
Panna cotta ai frutti rossi

Caffè

Vino Bianco, Vino Rosso (1 bott. X 3 pers.)
Acqua minerale
€. 29.00

Sostituzione dessert con torta e spumante
€. 32.00



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")*

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*

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

1 Bottiglia di Prosecco D.o.c. ogni 2 persone, acqua, Caffè
€ 30.00

Menu Carne

Tagliere di affettati misti
Tagliata di Manzo sulla Pietra con contorno
Dessert dello chef

Rosso toscano - 1 bottiglia ogni 2 persone, acqua 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



Menu Autunno e Inverno

Cocktail di Benvenuto

Spumante Q2 Extra dry
Cocktail Martini Royal
Tropical analcolico

Tranci di pizza Margherita
Quiche Lorraine con porri e guanciale
Crostini dorati al lardo e miele di acacia
Salame Grigna al tagliere con grissini stirati all'acqua
Polentina calda allo zola

A tavola

Antipasto impiattato
Tatakj di tonno in crosta di sesamo
Insalata di mare tiepida con pomodorini
Salmone marinato al the verde

Tagliolini rossi con ragù di capasanta

Risotto ai carciofi e speck croccante

Scaloppa di vitello al limone e zenzero

Tagliata di manzo con rucola
Contorno

Torta Chantilly farcita al cioccolato

Prosecco di Valdobbiadene e Moscato Oltrepo Pavese

Caffè e stadia dei liquori

Acqua minerale San Bernardo
Vino Riesling e Bonarda Oltrepo Pavese

€ 48.00

Cocktail di Benvenuto

Spumante Q2 Extra dry
Cocktail alla frutta
Tropical analcolico

Tranci di pizza Margherita
Arrosticini di agnello
Crostini dorati al lardo e miele di acacia
Salame Grigna al tagliere con grissini stirati all'acqua
Polentina calda allo zola

A tavola

Antipasto impiattato
Prosciutto di Praga leggermente affumicato
Porchetta arrosto
Fagottino di bresaola e caprino
Insalata di sedano
Surimi d'aragosta con canellini e patate

Mezzi paccheri con ragù di salsiccia e rosmarino
(Mezzi paccheri al ragù di cinghiale)

Risotto al radicchio trevisano e Asiago

Filetto di maialino allo speck
Tagliata di manzo con aceto balsamico
(scaloppa al marsala)
Contorno

Torta Chantilly farcita al cioccolato
Prosecco del Veneto e Moscato Oltrepo Pavese

Caffè e stadia dei liquori

Acqua minerale San Bernardo
Vino Riesling e Bonarda Oltrepo Pavese

€ 46.00



Menu Autunno e Inverno

Antipasto impiattato

Bresaola della Valtellina ai profumi di bosco
Prosciutto alla brace
Prosciutto dolce di Parma
Insalata di sedano e radicchio
Conchiglia con seppie patate e capperi

Primo piatto

Crespella al radicchio e bacon

Risotto con crema di porri e amaretto

(Risotto mantecato funghi e casera)

(Treccioni vesuviani con melanzane, olive e capperi)

(Tagliolini con crema d'alpeggio e funghi)

Secondo piatto

Tagliata di manzo all'aceto balsamico
Arrosto di vitello al forno
(Fesa di maialino da latte alle noci)
Patate al taglio

Torta Chantilly farcita al cioccolato

Prosecco del Veneto e Moscato Oltrepo Pavese

Caffè e stadia dei liquori

Acqua minerale San Bernardo

Vino Riesling e Bonarda Oltrepo Pavese

€ 38.00

Alternative con o senza supplemento:

Aperitivo:

Sfogliatine con patè di prosciutto cotto leggermente affumicato
Parete di gambero al cucchiaino
Scaglie di grana nella sua forma
Parete di Zola morbido al cucchiaino con gherigli di noce

Casera con fichi caramellati

I bicchierini con Ciliegini di bufala e
pomodorini pachino con crema di basilico

Tartare di tonno agli agrumi

Trancio caldo di salmone alla piastra su cappuccio viola

Padellata di piovra, gamberi, zucca e medaglione al mais

Primi piatti:

Mezzi paccheri al ragù di Cinghiale

Tagliatelle alla polpa di granchio

Risotto al Prosecco e mela trentina

Risotto al Prosecco e coulis di fragole

Risotto con filetto di pesce persico

Risotto allo zafferano e luganega

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

Specchio di frutta, biscotti di frolla

Fontana di cioccolato

Torta paesana

Brownie al cioccolato

Cubetti di panettone e pandoro

Crema allo zabaione

Moscato Oltrepo Pavese Faravelli

Prosecco di Valdobbiadene '52



Brambilla

Esclusiva

Menu Gala Imperiale

Cocktail di Benvenuto

Cocktail alla frutta, Tropical analcolico, Spumante Extra dry

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 Capasanta gratinata

Primo piatto

Tagliatelle alla grancevola

Risotto alla cuvée Imperiale Rosé

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 Prosecco di Valdobbiadene Riserva '52

Caffè, Stadia di liquori

Euro 56.00

Vino Bianco, Vino Rosso, Bibite, Acqua minerale

Selezionati dalla nostra cantina

(Per cene di lavoro senza aperitivo e torta € 47.00)

Variante

Prosciutto dolce di Parma, Salame nostrano

Verdure alla griglia, Carciofo con gambo e funghi all'olio extra vergine



Brambilla

Esclusiva

Menu Mare

Cocktail di Benvenuto

*Spumante Extra dry
Cocktail alla frutta, Tropical analcolico
Pizzette alla napoletana, Quiche Lorraine
Salame al tagliere, Chele di granchio
Scaglie di grana*

Antipasto

*Bresaola punta d'anca ai profumi di bosco
Prosciutto alla brace
Prosciutto dolce di Parma e gnocco fritto

Conchiglia con granchio patate e rucola
Sautè di cozze*

Primo piatto

*Penne ai gamberetti, zucchini e pomodorini
Risotto mantecato ai funghi*

Secondo piatto

*Gamberoni imperiali, trancio di Spada e calamari
Insalata mista
Sorbetto della casa*

Tagliata di Entrecote con patate al taglio

Dessert

Specchi di frutta e anguria

Torta Chantilly

*Spumante Extra Dry e moscato
Caffè, Liquori*

Vino Bianco, Vino Rosso, Bibite, Acqua minerale

Euro 60.00

(Per cene di lavoro senza aperitivo e torta € 50.00)

Variante

Salmone norvegese marinato agli agrumi

Spaghetti ai frutti di mare

Fantasia di mare fritta



Brambilla dal 1957

Menù

CENA E BALLA

**Sabato sera
Salone delle FESTE
Cena con Orchestra**

Sabato Danzante

Antipasto impiattato

*Prosciutto di Praga
Salame nostrano
Pancetta al pepe
Insalata di sedano e radicchio
Conchiglia di granchio e patate*

Primo piatto

*Risotto alle bollicine e mela trentina
Maccheroni all'amatriciana*

Secondo piatto

*Scaloppa alla lombarda
Patate al taglio*

Dessert

Semifreddo al caffè

Caffè

Vino Bianco, Vino Rosso (1 bott. X 3 pers.)

€. 32.50

*Per gruppi da 10 persone €. 30.00
Se prenoti entro il Venerdì €. 30.00*

Sostituzione dessert con torta e spumante

€. 33.00

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