



## 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)

### 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	
	Festoni vesuviani con melanzane, olive e capperi	
	Festoni 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, rosmarino e fondo bruno	
	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	
	<b>Costo musica da</b>	<b>€. 150.00</b>
	<b>Musica con D.J. da</b>	<b>€. 120.00</b>
	<b>Orchestra da</b>	<b>€. 300.00</b>

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

**Ricevimento in piscina maggiorazione €. 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 bisquit, crema mascarpone, gelatina di fragole e fiordilatte*  
*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



*Menu .....il 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](http://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")*

## 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 Festoni 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 giorni .....solo 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**  
**€ 35.00**

## **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**

**€ 35.00 a persona**

**Ristorante Brambilla S.n.c.**

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

TEL. 031699048 : [www.ristorantebrambilla.it](http://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 di granchio 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

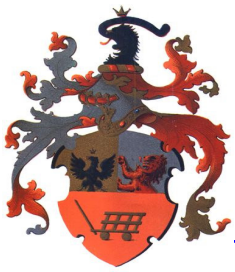
Caffè e stadia dei liquori

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 granchio patate e rucola

\*\*

Passaggio di salame Filzetta Campagnolo

Piattini di pancetta al pepe

### Primo piatto

Penne al ragù di cinghiale

(Crespella al radicchio e bacon)

Risotto con crema di porri e amaretto

(Risotto mantecato funghi e casera)

### Secondo piatto

Arrosto di vitello al forno

Fesa di maialino da latte alle noci

(filetto di maialino al pepe rosa)

Patate al taglio

### Cocktail di frutta fresca con gelato e mousse

(Tortino bisquit, crema mascarpone, gelatina di fragole e fiordilatte)

Caffè

Acqua minerale San Bernardo

Vino Riesling e Bonarda Oltrepo Pavese

€ 36.00

### 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

pomodori 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

Festoni vesuviani con melanzane, olive e capperi

Tagliolini con crema d'alpeggio e funghi

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



**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 Tipo CENA E BALLA

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

**Il menu varia  
Tutte le settimane**

### *Sabato Danzante*

#### *Antipasto impiattato*

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

#### *Primo piatto*

*Maccheroni 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 3 pers.)*

€. 32.50

*Aggiunta torta e spumante €. 6.00  
(minimo 8 persone)*

*Se scegliete il nostro menu della serata  
Prenotando entro il Venerdì €. 30.00*

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