

• clotildebistrot.it • info@clotildebistrot.it •
Via Galileo Galilei 2, 20124 Milano



CLOTILDE
BISTROT

• il pranzo •



SOFT DRINK

ACQUA IN VETRO 45 CL PANNA NATURALE, SAN PELLEGRINO FRIZZANTE	2,50 €
ACQUA 1/2 LITRO NATURALE	1,00 €
ACQUA 1/2 LITRO FRIZZANTE	1,00 €
CHINOTTO	3,00 €
ARANCIATA	3,00 €
TONICA	3,00 €
GAZZOSA	3,00 €
COCA COLA/ZERO	3,00 €

SUCCHI

SUCCO D'ANANAS	3,00 €
SUCCO DI MELA	3,00 €
SUCCO ACE	3,00 €
SUCCO DI PERA	3,00 €
SUCCO DI PESCA	3,00 €
SUCCO DI MIRTILLI	3,50 €

DIGESTIVI

AMARI ITALIANI	5,00 €
AMARI ESTERI	5,00 €

GRAPPE

GRAPPA BIANCA	5,00 €
GRAPPA INVECCHIATA	7,00 €

CAFFETTERIA

ESPRESSO	1,50 €
CAPPUCCINO	1,80 €
MAROCCHINO	1,70 €
CAFFÈ AMERICANO	1,90 €
CAFFÈ SHAKERATO	4,00 €
GINSENG	2,50 €
CAFFÈ D'ORZO	2,00 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

NASTRO AZZURRO 33 CL	4,50 €
MENABREA 33 CL	5,00 €

BIRRE ARTIGIANALI

POCHO BANDIDO ENGLISH PALE ALE, CLOTILDE BISTROT 0,50 LT	10,00 €
POCHO BANDIDO ENGLISH PALE ALE, CLOTILDE BISTROT BICCHIERE 0,250 ML	5,00 €

Seguici su:



I PRIMI PIATTI

- ◆ SPAGHETTI POMODORO CILIEGINO E BURRATA ... 9,90* €
- ◆ LASAGNA ASPARAGI, ZUCCHINE, ZAFFERANO E CREMA DI ROBIOLA ... 8,90* €
- ◆ TROFIE AL PESTO MEDITERRANEO SU CREMA DI RICOTTA E PISTACCHI ... 8,90* €
- TAGLIATELLE VERDI IN CREMA DI PARMIGIANO E RAGÙ BIANCO DI VITELLO AL TIMO ... 9,90* €
- GNOCCHI OLIVE TAGGIASCHE, CALAMARI SPILLO, CREMA DI PISELLI E CRUMBLE AL LIMONE ... 9,90* €

PIATTI UNICI

- POLLO MARINATO AL WORCHESTER E LIMONE CON CAPONATA DI VERDURE E RISO BICOLORE ... 11,90 €
- TAGLIATA DI MANZO CON INSALATA DI CAVOLO ROSSO, SALSA ALLO YOGURT E MANDORLE ... 15,90 €
- FILETTO DI TROTA SALMONATA IN CROSTA DI PANE E SEMI DI FINOCCHIO CON PATATE ARROSTO ALLA PAPRIKA ... 14,90* €
- VITELLO TONNATO CON SEDANO CROCCANTE E FIORI DI CAPPERI ... 12,90* €
- ◆ PARMIGIANA DI MELANZANE INFORNATE ALLA BECCAFICO ... 9,90* €

ZUPPE

- ◆ CREMA DI CAROTE E PATATE CON SEMI MISTI TOSTATI E GLASSA DI ACETO BALSAMICO ... 7,90* €
- ◆ MINISTRA DI FARRO E VERDURE DI STAGIONE CON ROBIOLA MANTECATO AL BASILICO ... 7,90* €

ARRICCHISCI LA TUA ZUPPA CON:

- CROSTINI DI PANE ... + 1,00 €
- POLPETTINE DI MANZO ... + 3,00* €
- SEPIE SCOTTATE ... + 4,00* €

INSALATE GOURMET

- ◆ CLOTILDE VEGAN BOWL RISO BASMATI E VENERE, EDAMAME, CAVOLO ROSSO, AVOCADO, GERMOGLI DI ERBETTE MISTE, SESAMO, TERIYAKI E SALSA YOGHURT ... 9,90* €
- COUS COUS CON MERLUZZO ALLA CATALANA, CIPOLLA CARAMELLATA, OLIVE NERE, POMODORO CILIEGINO, BASILICO, PISELLI E CITRONETTE ... 12,90* €
- INSALATA CAESAR CON LATTUGA ROMANA, POMODORINI, CROSTINI DI PANE, POLLO MARINATO, SALSA CAESAR E LAMELLE DI GRANA ... 9,90 €
- INSALATA MISTA CON MOZZARELLA, POMODORI, GUACAMOLE, TONNO E SALSA AGRODOLCE PICCANTE ... 11,90* €
- ◆ FARRO AL PESTO DI AGRUMI, MANDORLE, CAPPERI E PISTACCHI CON POMODORI SECCHI ... 8,90 €

PANINI E SNACK

- CLUB SANDWICH PANE IN CASSETTA, PROSCIUTTO COTTO, UOVO FRITTO, BACON, POMODORO, FORMAGGIO, LATTUGA E DRESSING ... 8,90* €
- BURGER GOURMET 150 GR. DI MANZO, CIPOLLA CARAMELLATA, BACON CROCCANTE, POMODORO PASSITO, CHEDDAR STRAVECCHIO, SENAPE ANTICA ... 9,90* €
- FOCACCIA GOURMET POMODORO A CONCASSÉ AL BASILICO FRESCO, CREMA DI RICOTTA DEL CASEIFICIO BIO DI MILANO AL LIMONE E PROSCIUTTO CRUDO ... 9,90* €
- ◆ PIADINA ZUCCHINE GRIGLIATE, RUCOLA, GRANA A SCAGLIE, ZEST DI LIMONE E PATÉ DI OLIVE ... 7,90* €
- PANINO MULTICEREALE PORCHETTA IGP DI ARICCIA, SPINACINO, MAIONESE SENAPATA E POMODORI ... 7,90* €

DOLCI E FRUTTA

- CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI ... 4,90 €
- TIRAMISÙ AGLI AMARETTI ... 4,90 €
- ◆ CROSTATA VEGANA AI FRUTTI DI BOSCO CON COULIS DI FRAGOLE ... 4,90* €
- TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE ... 4,90 €

◆ Piatto vegetariano ◆ Piatto Vegano

* SI UTILIZZANO ALIMENTI ABBATTUTI O TRATTATI A -18°

PER I PORTATORI DI ALLERGIE CONSULTATE LA TABELLA ALLERGENI PRESENTE IN CASSA.

CANTINA CLOTILDE

BOLLE

PROSECCO "MARAI DE MARAI"
..... 20,00 € BOTT. 6,00 € CALICE

TRENTO DOC, LETRARI
..... 35,00 € BOTT. 8,00 € CALICE

CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANC IER CRU,
FRANCIA, MAISON DE SAINT GALL
..... 80,00 € BOTT. .. 13,00 € CALICE

BIANCHI

CHARDONNAY DOC GRAVE, FRIULI VENEZIA GIULIA,
CONTE BRANDOLINI D'ADDA
..... 18,00 € BOTT. 6,00 € CALICE

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI "LE VAGLIE",
MARCHE, SANTA BARBARA
..... 23,00 € BOTT. 7,00 € CALICE

MALVASIA CALAVENTO LEVERANO DOP,
SICILIA, CONTI ZECCA
..... 20,00 € BOTT. 6,00 € CALICE

ARNEIS ROERO DOCG, PIEMONTE, ANGELIN
..... 21,00 € BOTT. 6,00 € CALICE

ROSSI

ROSSO DI MONTALCINO, TOSCANA, SAN FELICE -
CAMPOGIOVANNI..... 32,00 € BOTT. 8,00 € CALICE

CABERNET DOC, FRIULI VENEZIA GIULIA,
CONTE BRANDOLINI D'ADDA
..... 18,00 € BOTT. 6,00 € CALICE

TERZA NOTA MERLOT, SICILIA, AUGUSTALI
..... 19,00 € BOTT. 6,00 € CALICE

DOLCETTO D'ALBA "TRE VIGNE", PIEMONTE, VIETTI
..... 22,00 € BOTT. 6,00 € CALICE

ROSÉ

MARCHE ROSATO "SENSUADE", MARCHE,
SANTA BARBARA
..... 21,00 € BOTT.

FINE PASTO

MOSCATO DELLE LIPARI NATURALE,
SICILIA, HAUNER 6,00 € CALICE

BAROLO CHINATO,
PIEMONTE, COCCHI 7,00 € CALICE

“Nobile semplicità e calma grandezza”

- Johann J. Winckelmann -

Al tempo della principessa Clotilde, i cuochi meneghini celebravano la semplicità delle materie prime, il loro legame con la natura e le stagioni. Era una cucina di prodotto, con pochi passaggi di lavorazione e con un grande rispetto per la sua origine.

Questi sono i principi che hanno ispirato la filosofia di Clotilde Bistrot: recuperare quella devozione per gli ingredienti di qualità, interpretati in chiave moderna ed esaltati in tutta la loro nobile semplicità.