



BRERA MILANO



EAT, SCAN, SHARE!
BE PART OF THE FAMILY

Alla nostra tavola troverete una selezione che celebra il
terroir unico della Liguria. Abbiamo scelto con cura vini
che catturano l'essenza della costa e delle colline
e vini oltre i confini regionali per rivelarvi
interessanti scoperte.

Godetevi il vostro viaggio attraverso la nostra cantina.

At our table, you'll find a selection that celebrates
Liguria's unique terroir. We've handpicked exceptional
local wines that capture the essence of our coast and
hills, while also exploring beyond our borders to bring you
interesting finds from other regions.

Enjoy your journey through our cellar.



Prodotti liguri
Ligurian products

/ COCKTAILS

€



SPRITZ GENOVESE Asinello Corochinato, Vermentino Cá Lvnae (Sp), Basilichito Borea & Rossi	8
GE-MI-TO Vermouth Rosso, Blood Bitter, Camatti, S. Maria al Monte	10
LIGURIAN TONIC Gin Portofino, Tonic	12
PORTOFINO SPRITZ Gin Portofino, Campari, Simple Syrup, Prosecco	12
SEASIDE CAMPARI MARTINI Campari, Pigato, Olive Brine, Sparkling Water	13

/ VINI AL BICCHIERE

WINE BY THE GLASS

Per maggiori dettagli sui nostri vini al calice, chiedete al nostro staff di sala.

Our selection changes daily, ask our staff for any recommendations.

/ BOLLICINE

SPARKLING WINE

€



Bosoni Lunae Brut N.1 Metodo Martinotti - Albarola, Greco, Malvasia (12)	28
Federici Giulio F 56 Metodo Classico - Vermentino (12)	48
Durin Basura Metodo Classico - Pigato (12)	42
Vezzoli Giuseppe Brut, Lombardia Franciacorta Metodo Classico - Chardonnay (12)	39
Frecciarossa Rosè, Extra Brut, Lombardia Oltrepò Pavese Metodo Classico Rosè - Pinot Noir (12)	42
Aubry Brut, Champagne Champenoise Method - Chard, P. Noir, Arbanne, Meunier, Petit M. (12)	68

/ VINO BIANCO

WHITE WINE

€



La Carreccia Lunatico Vermentino (12)	30
Azienda Agricola Grillo Pigato Pigato (12)	30
Tiefenbrunner Sauvignon Blanc, Alto Adige Sauvignon Blanc (12)	30
Masut Rive Ribolla Gialla, Friuli Venezia Giulia Ribolla Gialla (12)	32
Marjan Simcic Chardonnay Classic, Slovenia Chardonnay (12)	34
Campanelli Palombare, Marche Verdicchio dei Castelli di Jesi (12)	35
Feudo Montoni Vigna della Timpa, Sicilia Grillo (12)	30

/ VINO ROSATO

ROSE WINE



La Carreccia Argille Syrah (12)	30
Bosoni Mea Rosa Ciliegiolo, Merlot, Vermentino Nero (12)	28

VINO ROSSO

RED WINE

€



Azienda Agricola Grillo Rossese di Dolceacqua Superiore Rossese (12)	32
Scersce Nettare Rosso di Valtellina, Lombardia Chiavennasca (12)	32
Ada Nada Serena Langhe Nebbiolo, Piemonte Nebbiolo (12)	38
Roberto Mazzi Valpolicella Cl. Sup. Sanperetto, Veneto Corvina, Corvinone, Rondinella (12)	39
Fontefico Cocca di Casa, Abruzzo Montepulciano (12)	38

**ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011 - Elenco Allergeni
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

IN CASO DI INTOLLERANZE E/O GRAVI ALLERGIE ALIMENTARI
preghiamo la nostra gentile clientela di chiedere informazioni al personale di sala che fornirà tutte le delucidazioni necessarie, con specifica degli ingredienti contenuti nelle preparazioni. Si avverte, inoltre, che per gli alimenti offerti in questo locale non è possibile escludere con certezza il contatto con ingredienti allergizzanti.

CUSTOMERS WITH FOOD INTOLLERANCES AND/OR ALLERGIES
should ask our staff for information, we will be happy to provide you with all the information you need including the Ingredients contained in our food products. Nevertheless, Please note that food served in this establishment may have come into contact with ingredients which cause allergies.

