

A stylized, high-contrast graphic in shades of gray. On the left, a fork is depicted with its tines pointing upwards. To the right of the fork is a tall, slender glass, possibly a cocktail glass, with a long stem. The background is a textured, mottled gray. The text 'BRERA 29' is prominently displayed in the center-right, with 'cucina & cocktails' written below it in a smaller font. A large, faint, stylized letter 'B' and the number '29' are visible in the lower right quadrant, suggesting a logo or branding element.

BRERA 29

cucina & cocktails

INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA

Customer information

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

TABELLA ALLERGENI

Allergens table

1	2	3	4	5	6	7
 GLUTINE GLUTEN	 CROSTACEI CRUSTACEANS	 UOVA EGGS	 PESCE FISH	 ARACHIDI PEANUTS	 SOIA SOYBEANS	 LATTE MILK
8	9	10	11	12	13	14
 FRUTTA A GUSCIO NUTS	 SEDANO CELERY	 SENAPE MUSTARD	 SESAMO SESAME	 SOLFITI SULPHUR	 LUPINI LUPIN	 MOLLUSCHI MOLLUSCS

I numeri posti di fianco al piatto segnalano la presenza dell'allergene alimentare associato al numero di riferimento specifico.

Preghiamo la gentile clientela di prendere visione del presente documento sintetico e di specificare al personale eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Lo staff è a disposizione per qualsiasi chiarimento. Grazie.

Each of the numbers next to the dishes marks the presence of a specific food allergen associated to it.

You are kindly invited to take a look at this paper and to inform the staff of your allergies and food intolerances.

We remain available for any further information. Thank you.

Coperto per persona // Sitting charge per person: 3,50 €

ANTIPASTI

Appetizers

Tradizione

Bruschetta ai grani antichi all'italiana, pomodoro fresco, basilico e olio EVO (1,7,12)

Ancient grain Italian-style bruschetta with fresh tomato, basil, and extra virgin olive oil

Culatello stagionato con mozzarella di bufala DOP (7)

Aged culatello with buffalo mozzarella DOP

Insalata tiepida di polpo e patate (9,13,14)

Warm octopus and potato salad

Selezione di salumi e/o formaggi italiani con focaccia calda (1,7,8)

Selection of Italian cured meats and/or cheeses served with warm focaccia

Mondeghili milanesi dorati, serviti con salsa aioli (1,3,5,6,7,9)

Golden Milanese-style mondeghili served with aioli sauce

Carpaccio di bresaola, rucola selvatica, scaglie di Parmigiano e pomodorini (7)

Bresaola carpaccio with wild arugula, shaved Parmigiano, and cherry tomatoes

Burrata pugliese DOP con rucola selvatica e pomodorini (7,12) 17,00

Apulian burrata DOP with wild arugula and cherry tomatoes

Innovazione

€

Uovo poché, crema vellutata di cannellini al rosmarino, spinaci saltati e polvere di prosciutto crudo (3,9,12,13) 18,00

Poached egg with creamy rosemary cannellini bean purée, sautéed spinach, and crispy prosciutto powder

Salmone marinato agli agrumi, crème fraîche, uova di quaglia, ravanella agrodolce e lampone (3,4,7,12) 20,00

Citrus-marinated salmon with crème fraîche, quail eggs, sweet and sour radish, and raspberry

Tartare di manzo battuta al coltello, fonduta di Parmigiano Reggiano, funghi pioppini e porro croccante (5,7,8,10,12) 20,00

Hand-chopped beef tartare with Parmigiano Reggiano fondue, pioppini mushrooms, and crispy leek

Flan di piselli, crema di pomodorini gialli e germogli freschi (1,3,5,7,8,9) 16,00

Pea flan with yellow cherry tomato cream and fresh sprouts

PRIMI PIATTI

First courses

Tradizione

€

**Spaghetti alla carbonara tradizionale romana,
guanciale croccante e pecorino romano stagionato (1,3,7) 18,00**
Traditional Roman carbonara spaghetti with crispy guanciale and aged Pecorino Romano

Tagliatelle fresche al ragù tradizionale alla Bolognese (1,3,7,9,12) 18,00
Fresh tagliatelle with traditional Bolognese ragù

Risotto alla Milanese, Carnaroli riserva San Massimo mantecato allo zafferano (7,9) 18,00
Milanese-style risotto, Carnaroli rice Riserva San Massimo creamed with saffron

**Lasagna classica alla Bolognese,
ragù cotto lentamente e besciamella delicata (1,3,7,9,12) 16,00**
Classic Bolognese lasagna with slow-cooked ragù and delicate béchamel sauce

Pappardelle ai funghi misti di bosco saltati (1,3,7,9) 18,00
Pappardelle with sautéed mixed wild mushrooms

Ravioli di magro artigianali al pesto genovese (1,3,7,8,9) 18,00
Homemade meatless ravioli with Genovese pesto

Innovazione

€

**Paccheri al pesto di pistacchio e basilico,
pomodorini confit e caprino alle erbe (1,5,6,7,8,9,10) 18,00**
Paccheri with pistachio and basil pesto, confit cherry tomatoes, and herbed goat cheese

**Risotto allo zafferano, mantecato alla bisque di crostacei,
frutti di mare e bottarga (2,4,7,9,12,14) 24,00**
Saffron risotto, creamed with shellfish bisque, seafood, and bottarga

**Tagliolini freschi, crema di pomodorini gialli,
gambero rosso di Mazara, burrata e pomodorini confit (1,2,3,5,6,7,9,12) 25,00**
Fresh tagliolini with yellow cherry tomato cream, Mazara red prawn, burrata, and confit cherry tomatoes

**Gnocchi di patate cacio e pepe, crema di zucchine,
piselli, asparagi e guanciale croccante (1,5,7,8,9,12) 18,00**
Potato gnocchi cacio e pepe style, with zucchini cream, peas, asparagus, and crispy guanciale

SECONDI PIATTI

Main courses

Tradizione

€

Ossobuco in gremolata, servito con risotto alla Milanese (7,9,12) 28,00
Ossobuco with gremolata, served with Milanese-style risotto

Cotoletta a orecchia d'elefante con rucola selvatica e pomodorini (1,3,7) 26,00
Elephant ear-style breaded cutlet with wild arugula and cherry tomatoes

Costata di Fassona piemontese al rosmarino (7) 30,00
Piedmontese Fassona ribeye with rosemary

Filetto di Fassona al pepe verde o ai funghi porcini (7,9,12) 30,00
Fassona fillet with green peppercorn sauce or porcini mushrooms

Polpette di Chianina al pomodoro San Marzano, crema di patate allo zafferano (1,3,7) .. 20,00
Chianina beef meatballs with San Marzano tomato sauce and saffron potato cream

Fritto misto di mare croccante (1,2,4,13,14) 30,00
Crispy mixed fried seafood

Innovazione

€

Bistecca di cavolfiore arrosto,
crema di cannellini al rosmarino e salsa chimichurri (7,9,12) 20,00
Roasted cauliflower steak with rosemary cannellini cream and chimichurri sauce

Filetto di branzino arrosto, crema di finocchi,
pak choi scottato e salsa ai funghi pioppini (1,4,6,7,9,12) 28,00
Roasted sea bass fillet with fennel cream, seared pak choi, and pioppini mushroom sauce

Filetto di salmone, caponata di melanzane e salsa yogurt alle erbe (4,5,7,12) 28,00
Salmon fillet with eggplant caponata and herb yogurt sauce

Filetto di manzo, millefoglie croccante di patate,
crema di piselli e jus ristretto (1,7,9,12) 30,00
Beef fillet with crispy potato mille-feuille, pea cream, and reduced jus

CONTORNI

Sides dishes

Patate al forno € 7,00
Roast potatoes

Patate fritte € 7,00
French fries

Verdure grigliate € 8,00
Grilled vegetables

Insalata mista € 8,00
Mixed salad

Verdure saltate a vapore € 8,00
Steamed vegetables

Asparagi al vapore / padella € 8,00
Steamed asparagus / pan-fried

INSALATONE

Salads

€

Caesar salad (1,3,4,7,10)	14,00
lattughino, pollo grill, scaglie di Grana, crostini e salsa Caesar	
baby lettuce, grilled chicken, Parmigiano shavings, croutons, and Caesar dressing	
Insalata nizzarda (3,4)	14,00
lattuga, tonno, uova, fagiolini, pomodori, acciughe, olive Taggiasche e patate bollite	
lettuce, tuna, eggs, green beans, tomatoes, anchovies, Taggiasca olives, and boiled potatoes	
Insalata greca (7,12)	14,00
lattuga, feta, cipolla, cetriolo, olive e pomodoro	
lettuce, feta, onion, cucumber, olives, and tomato	
Insalata frisée (7,8,12)	16,00
cipolla rossa agrodolce, anacardi caramellati, feta, pera in osmosi, ravanello e germogli	
sweet and sour red onion, caramelized cashews, feta, osmosis pear, radish, and sprouts	

LE NOSTRE PIZZE ARTIGIANALI

Our traditional artisan pizzas

€

Margherita (1,7)	12,00
pomodoro italiano, fior di latte e basilico fresco	
italian tomato, fior di latte, and fresh basil	
Quattro formaggi (1,7)	14,00
mozzarella e selezione di formaggi fusi	
mozzarella and selection of melted cheeses	
Napoli (1,4,7)	14,00
pomodoro italiano, fior di latte, acciughe e capperi	
italian tomato, fior di latte, anchovies, and capers	
Prosciutto e funghi (1,7)	14,00
pomodoro italiano, fior di latte, prosciutto cotto e champignon	
italian tomato, fior di latte, cooked ham, and mushrooms	
Vegetariana (1,7)	14,00
pomodoro italiano, fior di latte e verdure grigliate	
italian tomato, fior di latte, and grilled vegetables	
Tartufo (1,7)	22,00
fior di latte, guanciale croccante, patate arrosto e tartufo nero	
fior di latte, crispy guanciale, roasted potatoes, and black truffle	

DESSERTS

Desserts

€

Panna cotta (7)	8,00
Panna cotta	
Tiramisù (1,3,7)	8,00
Tiramisù	
Mini cheesecake al cocco, lime e mango (1,7)	9,00
Mini coconut, lime, and mango cheesecake	
Pera in osmosi, crema chantilly, crumble al cacao e frutti rossi (1,3,7,8,12)	9,00
Osmosis pear with chantilly cream, cocoa crumble, and red berries	
Frangipane al lampone, crema chantilly e coulis di fragole (1,3,7,8)	9,00
Raspberry frangipane with chantilly cream and strawberry coulis	
Tagliata di frutta mista fresca	8,00
Sliced fresh mixed fruit	
Ananas fresco	8,00
Fresh pineapple	

SOFT DRINKS & CAFFETTERIA

€

Acqua 50 cL / 65 cL	2,80 / 4,00	Caffè macchiato (7)	2,80
Succhi di frutta / Bibite sodate	5,00	Caffè Americano	3,50
Caffè Espresso	2,50	Cappuccino (7)	3,50
Caffè doppio	5,00	Cappuccino decaffeinato (7)	3,80
Caffè decaffeinato	3,00		

BIRRE

Beers

€

Spina // Draft Grimbergen Blonde 0,25 / 0,50 L	5,50 / 8,00
Spina // Draft Grimbergen Blanche 0,25 / 0,50 L	5,50 / 8,00
Bottiglia // Bottle Grimbergen Double Ambrée 33 cL	7,50
Bottiglia // Bottle Corona 33 cL	7,00
Bottiglia // Bottle Menabrea 33 cL	7,00
Bottiglia // Bottle Tennent's 33 cL	7,00
Bottiglia // Bottle Birrificio Angelo Poretti 4 Luppoli Zero 33 cL	7,00

Tra parentesi / In brackets: Vedi **TABELLA ALLERGENI** / See **ALLERGENS TABLE**

VINI ROSSI

Red Wines



VALPOLICELLA CLASSICO DOC Corvina Veronese 80%, Rondinella 20% - Bertani - Veneto	8,00	38,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC Corvina Veronese 80%, Rondinella 20% - Bertani - Veneto	35,00	65,00
ROSSO DI MONTALCINO DOC Sangiovese 100% - Il Poggione - Toscana	9,00	40,00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Sangiovese 100% - Il Poggione - Toscana	44,00	80,00
CHIANTI CLASSICO DOCG MONTICELLO Sangiovese 100% - Colombaio di Cencio - Toscana	8,00	38,00
LOHSA MORELLINO DI SCANSANO DOCG Sangiovese 85%, Ciliegiolo 15% - Terre del Poliziano - Toscana	7,00	33,00
BOLGHERI ROSSO DOC Sangiovese 30%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 20%, Syrah 10%, Teroldego 10% - Michele Satta - Toscana		39,00
NERO D'AVOLA IGT Nero d'Avola 100% - Baglio di Grisi - Sicilia	8,00	38,00
CABERNET SAUVIGNON DOC Cabernet Sauvignon 100% - La Tunella - Friuli Venezia Giulia	8,00	38,00
BARBERA D'ASTI DOCG Barbera 100% - Cascina Valle Asinari - Piemonte	9,00	38,00
BAROLO DOCG Nebbiolo 100% - Borgogno - Piemonte		65,00
GROTTA ROSSA CARIGNANO DOC Carignano 100% - Santadi - Sardegna	7,00	33,00
ROCCA RUBIA RISERVA CARIGNANO DOC Carignano 100% - Santadi - Sardegna		45,00

VINI ROSATI

Rose Wines



PLANETA ROSÉ DOC Nero d'Avola 50%, Syrah 50% - Planeta - Sicilia	8,00	38,00
---	------	-------

VINI ROSSI CRU E RISERVE

Cru & Reserves Red Wines



GUIDALBERTO IGT Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40% - Tenuta San Guido - Toscana	85,00
LE DIFESE IGT Cabernet Sauvignon 70%, Sangiovese 30% - Tenuta San Guido - Toscana	60,00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA 4Q Sangiovese grosso 100% - Cantina di Montalcino - Toscana	95,00
BOLGHERI SASSICAIA DOC Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15% - Tenuta San Guido - Toscana	390,00
TIGNANELLO IGT Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 5% - Antinori - Toscana	110,00 200,00
CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE Sangiovese 100% - Colombaio di Cencio - Toscana	70,00
SOLAIA IGT Cabernet Sauvignon 75%, Sangiovese 20%, Cabernet Franc 5% - Antinori - Toscana	590,00
BUIANO CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE Sangiovese 100% - Antinori - Toscana	160,00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA PIAN DELLE VIGNE VIGNAFERROVIA Sangiovese 100% - Antinori - Toscana	165,00
BAROLO LAZZARITO DOCG Nebbiolo 100% - Mirafiore - Piemonte	140,00
BARBARESCO RABAJÀ DOCG Nebbiolo 100% - Giuseppe Cortese - Piemonte	80,00
TURRIGA ISOLA DEI NURAGHI IGT Cannonau 85%, Carignano 5%, Bovale 5%, Malvasia nera 5% - Argiolas - Sardegna	180,00

VINI BIANCHI

White Wines



ROERO ARNEIS DOCG PRADALUPO Arneis 100% - Fontanafredda - Piemonte			32,00
GEWURZTRAMINER AIME DOC Gewurztraminer 100% - Giran - Trentino Alto Adige	9,00		40,00
LUGANA DOC Turbiana 100% - Selva Capuzza - Lombardia	9,00		45,00
SAUVIGNON DOC LA TUNELLA Sauvignon 100% - La Tunella - Friuli Venezia Giulia	8,00	24,00	38,00
PINOT GRIGIO DOC LA TUNELLA Pinot Grigio 100% - La Tunella - Friuli Venezia Giulia	8,00	24,00	38,00
GAVI DEI GAVI DOCG LA SCOLCA Cortese 100% - La Scolca - Piemonte			45,00
MOSCATO D'ASTI MONCUCCO DOCG Moscato 100% - Fontanafredda - Piemonte	8,00		38,00
VERMENTINO DOC CALA SILENTE Vermentino 100% - Santadi - Sardegna	8,00		38,00
ETNA BIANCO DOC LA GELSOMINA Carricante 55%, Catarratto 45% - Tenute Orestadi - Sicilia	9,00		45,00
PASSITO DI PANTELLERIA DOC BEN RYÉ DONNAFUGATA Zibibbo 100% - Donnafugata - Sicilia	12,00		
PASSITO I CAPITELLI VENETO IGT ANSELM Garganega 100% - Anselmi - Veneto	10,00		

VINI BIANCHI CRU E RISERVE

Cru & Reserves White Wines



GREEL SAUVIGNON RISERVA DOC Sauvignon 100% - Cantina di Bolzano Kellerei Bozen - Trentino Alto Adige			49,00
STEGHER CHARDONNAY RISERVA DOC Chardonnay 100% - Cantina di Bolzano Kellerei Bozen - Trentino Alto Adige			49,00
PINOT GRIGIO PORER IGT Pinot Grigio 100% - Alois Lageder - Trentino Alto Adige			49,00
GEWURZTRAMINER AM SAND DOC Gewurztraminer 100% - Alois Lageder - Trentino Alto Adige			49,00
CAPICHERA VT ISOLA DEI NURAGHI IGT Vermentino 100% - Ragnedda - Sardegna			80,00
IL BIANCO DI LUDOVICO RISERVA DOC Catarratto 90%, Chardonnay 10% - Tenute Orestadi - Sicilia			45,00

BOLLICINE

Sparkling Wines



AKELUM ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG Glera 100% - Andreola - Veneto	8,00	40,00
DIRUPO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG Glera 90%, Bianchetta 5%, Perera 5% - Andreola - Veneto	9,00	45,00
BOLLÈ ROSÈ EXTRA DRY VSQ Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 20% - Andreola - Veneto	9,00	45,00
FRANCIACORTA BRUT DOCG SANTA LUCIA Chardonnay 90% - Pinot Bianco 10% - Santa Lucia - Lombardia	10,00	48,00
BELLAVISTA FRANCIACORTA BRUT GRAN CUVÉE ALMA Chardonnay 80%, Pinot Nero 19%, Pinot Bianco 1% - Bellavista - Lombardia		80,00
FRANCIACORTA DOCG CUVÉE PRESTIGE CA' DEL BOSCO Chardonnay 83%, Pinot Nero 12%, Pinot Bianco 5% - Ca' Del Bosco - Lombardia		85,00
FRANCIACORTA MILLESIMATO BERLUCCHI '61 NATURE Chardonnay 80%, Pinot nero 20% - Guido Berlucchi - Lombardia		85,00
CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON Pinot nero 60%, Chardonnay 40% - Moët & Chandon - Francia		350,00
CHAMPAGNE CRISTAL Pinot nero 55%, Chardonnay 45% - Louis Roederer - Francia		400,00
CHAMPAGNE KRUG Pinot Nero 51%, Pinot Meunier 11%, Chardonnay 38% - Krug - Francia		400,00

B

29