


# etero

## CENA | DINNER



### BENVENUTO WELCOME



Pane artigianale e olio extravergine biologico 6  
*Artisanal sourdough bread and extra virgin olive oil*  
1

### ANTIPASTI STARTER

  Insalatina di nervetti, giardiniera di verdure e salsa verde 30  
*Traditional veal cartilage salad, pickled seasonal vegetables and salsa verde*  
1-3-4-8-9-12

 Parmigiana di melanzana e salsa al basilico 28  
*Baked eggplant parmigiana with basil sauce*  
1-3-5-7-8-9-12

  Tartare di manzo, uova mimosa, parmigiano reggiano e asparagi di Cantello IGP 30  
*Hand-cut beef tartare, mimosa egg, Parmigiano Reggiano and Cantello IGP asparagus*  
3-4-7-9-10-12

  Carciofo alla romana, salsa alle erbe e spuma di cacio e pepe 28  
*Roman-style artichoke, fresh herb sauce and cacio e pepe foam*  
3-5-7-8-12


Gambero rosso, mozzarella di bufala, pomodori rossi, gialli e basilico 34  
*Red prawns, buffalo mozzarella, red and yellow tomatoes, basil*  
1-2-7-9-12

### PRIMI FIRST COURSES

 Risotto alla Milanese e la sua crocchetta di ossobuco e gremolada 38  
*Saffron risotto Milanese with crispy ossobuco croquette and gremolada*  
1-3-7-9-12









Linguina cacio e pepe con gamberi rossi marinati al lime 36  
*Cacio e pepe linguine with lime-marinated red prawns*  
1-2-7

 Tagliolini ai frutti di mare con crema di melanzane e maggiorana 35  
*Tagliolini with Mediterranean seafood, eggplant cream and marjoram*  
1-3-4-12-14

  Spghettone ai tre pomodori e basilico (Datterini, Piennolo, San Marzano) 28  
*Artisanal spghettoni with three heritage tomatoes and fresh basil*  
1-12

# etero






## SECONDI MAINS

-   Manzo arrosto, cremoso al gorgonzola DOP e asparagi di Cantello IGP  
*Roast beef, Gorgonzola DOP cream and Cantello IGP asparagus*  
7-9-10 42
-    Pescato del giorno, agretti all'agro, e salsa ai frutti di mare  
*Catch of the day, lightly sour agretti and seafood sauce*  
4-9-12-14 42
- Calamaro ripieno, crema di ricotta di bufala e limone candito  
*Stuffed calamari, buffalo ricotta cream and candied lemon*  
1-4-5-7-9-12-14 38
-   Costoletta alla milanese, con insalatina di spinaci, sesamo, limone e maionese allo zafferano  
*Classic Milanese veal cutlet with baby spinach salad, sesame, lemon and saffron mayonnaise*  
1-3-9-11-12 48
-  Uova pochè alla vignarola e Pecorino Romano (piselli, asparagi, carciofi, lattuga)  
*Poached eggs 'alla vignarola' with Pecorino Romano*  
3-7-12 30

## CONTORNI SIDES

-   Zucchine alla scapece  
*Zucchini scapece*  
1-5-12 14
-   Patate novelle al forno  
*Oven-roasted baby potatoes*  
7 14
-    Carciofo alla romana  
*Roman-style artichoke*  
12 16

## DOLCI DESSERTS

-   Tiramisù Brera  
*Brera tiramisù*  
3-7-8 16
-  Babà con spuma al rhum e sorbetto alle amarene  
*Rum babà with light rum mousse and sour cherry sorbet*  
1-3-7-8-12 16
-   Limoni di Sorrento e meringa  
*Sorrento lemon delight with meringue*  
3-7 16
- Selezione di gelati e sorbetti Brera  
*Selection of Casa Brera gelato and sorbets*  
7 6

Servizio e I.V.A. inclusi / Service and V.A.T. included

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni.

In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di informare il personale di servizio.

*Our food proposals may contain allergens.*

*Please inform our staff of any dietary restrictions or allergies that we should be aware of.*

(\*) In base alla disponibilità del mercato, alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine.

La lista esaustiva è disponibile su richiesta.

(\*) Based on local market availability, some products are frozen and deep-frozen at the origin.

The entire list is available on request.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

*Fish served raw or not fully cooked is preserved and processed when fresh according to EC 853/2004 regulation.*

1. Glutine / Gluten 2. Crostacei / Shellfish 3. Uova / Eggs 4. Pesce / Fish 5. Arachidi / Peanuts 6. Soia / Soy 7. Latticini / Dairies 8. Frutta a guscio / Nuts 9. Sedano / Celery 10. Senape / Mustard 11. Sesamo / Sesame

12. Anidride solforosa e solfiti / Sulfur dioxide and sulphites 13. Lupini / Lupini beans 14. Molluschi / Molluscs



Locale|Local



Vegetariano | Vegetarian



Artigianale | Handmade



Senza glutine | Gluten free



Senza lattosio | Lactose free



Vegan



Pesca sostenibile | Sustainable fishing