



Aprire Clotilde Brera: il bistro con terrazza firmato dallo chef Domenico Della Salandra con i cocktail di Filippo Sisti.

Cucina d'autore, una location d'atmosfera e una splendida terrazza che affaccia su piazza San Marco, nel cuore di Milano.

La terrazza più suggestiva di Milano apre nel cuore del centro storico: Clotilde Brera, in Piazza San Marco, è il luogo ideale per godere di una vista speciale su una delle piazze più belle di Milano e per sperimentare in cucina. Tra le proposte, uno speciale menu dedicato all'incontro tra le creazioni dello chef **Domenico Della Salandra** già nelle cucine di Taglio e Desino Lento e la mixology innovativa di **Filippo Sisti**, bartender di Talea.

Dall'estro e dall'incontro di Domenico Della Salandra con Filippo Sisti nasce infatti un menu ispirato all'arte del **food pairing**, in cui i grandi classici sono proposti in abbinamento ad una carta di cocktail pensata su misura per il miglior abbinamento cibo-drink. Un percorso di pairing composto da tre portate abbinata ad altrettanti drink, dove l'arte dell'abbinamento è guidata da tre principi: semplicità, sintonia con gli ingredienti presenti nel piatto e commistione dolce-acido.

Tra gli abbinamenti proposti citiamo il "*Salmone, té verde, Pernod*" in abbinamento al cocktail "*Sour di René*", a base di bitter di pesca, sciroppo di aneto, meringhe fresche, tequila e succo di lime, dove la nota balsamica e citrica del drink contrasta il salmone ed esalta il té verde. Simbolo della tradizione meneghina, la "*Cotoletta alla milanese*", è abbinata all'Americano, un classico dell'aperitivo che nella rilettura contemporanea di Filippo Sisti si trasforma in "*Ameri-calmò*" utilizzando un bitter aromatico alle bacche di goji, vermouth rosso e soda al tamarindo che con la sua acidità contrasta e sgrassa la cotoletta. Non manca il dolce: la "*Crema bruciata, luppolo e rabarbaro*" dalla forte connotazione amara è accompagnata al "*Noblesse Oblige*", un cocktail che gioca tra note dolci e affumicate a base di mezcal, pompelmo rosa, mandarinetto e cardamomo per un finale balsamico e fresco.

La cucina di Domenico Della Salandra è ispirata alla essenzialità e si esprime attraverso una serie di piatti che puntano i riflettori su una grande materia prima, sublimata attraverso tecniche culinarie che giocano **tra tradizione e innovazione**. Questa è la dicotomia alla base della carta di Clotilde Brera, che si articola tra ricette che rileggono piatti cult dell'autentica tradizione meneghina come cotoletta, risotto alla milanese, nervetti e trippa, e creazioni di più ampio respiro che attingono al ricco patrimonio della gastronomia italiana con un'interpretazione moderna e originale.

Accoglienza e ricercatezza sono le parole chiave che raccontano l'anima di questo locale, nato dall'esperienza visionaria di **Giovanni Mazzaferro** insieme alla moglie **Sabrina**, già founder di Clotilde Bistrot aperto nel 2015 all'interno dell'hotel di famiglia Windsor, a Porta Nuova.

A fare da cornice all'esperienza gastronomica un ambiente curato in ogni dettaglio e caratterizzato da ampio uso di marmi, ottone brunito e legno cannellato che evocano un fascino retrò e carico di suggestioni, il tutto riletto con sguardo contemporaneo grazie all'accostamento studiato di pezzi unici e tinte moderne.

Così specchiere di modernariato e bottigliere antiche vengono accostate a un'illuminazione minimal, panche in legno anni '50 cambiano volto grazie all'utilizzo di stoffe dai colori vibranti e dalle stampe grintose, pezzi unici di interior decor diventano un sofisticato biglietto da visita per questo indirizzo gourmet dall'atmosfera ricercata, calda e familiare.

Per la bella stagione un'incantevole terrazza che si affaccia sulla storica Piazza San Marco, diventa la location ideale per una cena con vista indimenticabile sui vicoli di Brera e sui tetti della città. Botaniche esclusive, vasi colorati e un'illuminazione moderna trasformano il rooftop in una suggestiva serra urbana, resa ancora più esclusiva nella scelta di arredi di design che richiamano il mood del bistro e valorizzano al massimo il fascino antico della struttura.

Un bistro con cucina d'autore in un quartiere ricco di storia che richiama alla memoria le atmosfere romantiche dell'800 quando ai tempi della principessa Clotilde moglie di Napoleone Giuseppe Carlo Bonaparte, Piazza San Marco era fatta di corsi d'acqua e dall'omonimo Laghetto che collegavano Brera al resto della città, dando forma ad un paesaggio perfetto per passeggiate e incontri sociali.

La cucina essenziale dello chef Domenico Della Salandra.

Un menù destrutturato che si rinnova ogni due mesi per alimentarsi di nuove proposte dettate dall'alternarsi delle stagioni e dall'estro dello chef Domenico Della Salandra, che dirige la regia culinaria di Clotilde Brera.

L'ispirazione strizza l'occhio allo stile dei bistro contemporanei, ma protagonista in carta è l'italianità celebrata attraverso un'attenta scelta degli ingredienti e piatti d'autore che da un lato parlano di tradizione, proponendo cult come risotto alla milanese, cotoletta di vitello e trippa, sull'altro fronte attingono a piene mani dalla ricchezza del patrimonio regionale nostrano tradotto con sguardo personale e creativo.

Il menu offre un percorso vario e stimolante, che parte dalle *entrate* ovvero creazioni delicate e leggere pensate per dare inizio all'esperienza gastronomica e dove grande spazio è riservato a piatti vegetali capaci di valorizzare la materia prima attraverso giochi di consistenze con tecniche culinarie diverse come ad esempio *melone, cetrioli, soia e chips di tapioca* realizzato per osmosi. Tra le entrate spicca anche uno degli ingredienti preferiti dello chef Domenico Della Salandra, l'uovo, apprezzato per la sua capacità di dare spazio all'estro culinario e di poter dare vita agli abbinamenti più diversi.

“L'uovo ha sempre rappresentato per me una grande fonte di ispirazione culinaria perché oltre ad essere un alimento molto completo dal punto di vista nutrizionale, è anche un ingrediente molto versatile in cucina e si presta a molteplici interpretazioni.” spiega Domenico Della Salandra. *“In menu ho deciso di proporlo in due creazioni molto diverse: una dal sapore più delicato dove la crema all'uovo viene accostata ad asparagi e mandorle tostate e una seconda, dove vincono invece le note intense e avvolgenti con un uovo poché abbinato al gusto fresco e potente dello zenzero e al parmigiano, che regala un finale rotondo ed equilibrato alla ricetta.”*

I *Piatti di mezzo* sono il cuore dell'esperienza, che non prevede suddivisioni rigide tra primi e secondi, e dove a vincere è la ricerca dell'armonia nel piatto per un risultato moderno, creativo ed essenziale. Come nei *Ravioli di asparagi, pecorino e consomme menta*, un piatto che riassume una triade fatta

di italianità, stagionalità e tradizione con un consommé servito a parte e infuso di olio alla menta e brodo vegetale, che andrà poi a condire il raviolo di pasta fresca ripieno di asparagi. La semplicità vince nello *Spaghettonc cacio e pepe*, icona della cucina romana riletta in chiave moderna mantenendo intatti i sapori diretti e intensi che rendono unica questa ricetta, mentre un classico come *seppie e piselli* cambia volto presentando i legumi in una consistenza cremosa in abbinamento alla seppia cotta al forno per un risultato esteticamente minimal e culinarmente raffinato.

Nei dessert vince il lato ludico nella riproposta di grandi classici della pasticceria italiana che prendono nuova forma come nel caso del *Cannolo siciliano*, qui destrutturato e variato nella ricetta con tocchi personali dello chef. La panna cotta assume una connotazione spicy con l'inserimento di ciliegie al pepe nero e un tocco finale di gin, mentre la crema bruciata gioca con le note amare di luppolo e rabarbaro per un piacevole gioco di contrasti tra note aromatiche diverse.

Una drink list firmata da Filippo Sisti di Talea e un percorso di foodpairing che fa incontrare mixology & cucina d'autore.

Oltre all'esperienza culinaria anche i cocktail giocano in prima linea da Clotilde Brera e vantano la firma di Filippo Sisti dell'innovativo cocktail bar Talea, che ha curato la consulenza per la drink list del locale. Prodotti freschi e accenti ludici danno vita a originali twist on classic che celebrano le icone del bere miscelato con tocchi creativi e ricercati per una proposta *da bere* perfetta sia per il momento dell'aperitivo che per essere gustata a tutto pasto durante la cena.

Il menu prevede anche una speciale degustazione formato foodpairing che si esprime in un percorso tra proposta culinaria e cocktail studiato dallo chef Domenico Della Salandra e Filippo Sisti per esaltare al meglio sapori e ingredienti di entrambe le ricette.

"Nel match tra piatti e cocktail gli abbinamenti si creano per completamento, ovvero si abbinano i drink che meglio riescono ad equilibrare il sapore finale percepito al palato" racconta Filippo Sisti. "Quindi se un piatto è particolarmente grasso andremo a lavorare sulle acidità, mentre se prevale la nota amara cercheremo la dolcezza e freschezza all'interno del cocktail da proporre in pairing."

Il percorso di foodpairing è composto da tre portate abbinare ad altrettanti drink e prevede un'entrata, un piatto della tradizione e un dessert. Si parte con *Salmone, the verde, pernod* in tandem al *Sour di René*, a base di bitter di pesca, sciroppo di aneto, meringhe fresche, tequila e succo di lime, dove la nota balsamica e citrica del drink contrasta il salmone ed esalta il te verde.

A seguire un simbolo della tradizione meneghina come la *Cotoletta* è abbinata all'americano, un classico dell'aperitivo che nella rilettura contemporanea di Filippo Sisti si trasforma in *Ameri-calm* utilizzando un bitter aromatico alle bacche di goji, vermouth rosso e soda al tamarindo che con la sua acidità contrasta e sgrassa la cotoletta.

Per concludere l'esperienza gastronomica si passa al dolce con una *Crema bruciata luppolo e rabarbaro* dalla forte connotazione amara accompagnata da *Noblesse Oblige* un cocktail che gioca tra note dolci e affumicate a base di mezcal, pompelmo rosa, mandarinetto e cardamomo per un finale balsamico e fresco.

Impronta retrò e attitudine contemporanea: storia, design e arte si intrecciano negli spazi di Clotilde Brera.

Una location suggestiva dove si respira l'atmosfera della vecchia Milano che risplende di nuova luce con pennellate colorate e contemporanee. Clotilde Brera ha un fascino d'antan mixato a un'attitudine moderna che nasce dall'attenta ricerca sui materiali, gli arredi e i dettagli che rendono unico questo indirizzo gastronomico dove vincono classe e originalità.

“Sono convinto che non sia possibile restaurare uno spazio senza tenere conto della sua storia e senza aver rispetto del luogo dove ci si trova. Il rischio sarebbe quello di disperdere gran parte del fascino legato alle sue radici e alle suggestioni di cui è carico, il fascino potente dell'energia che risiede nel suo dna. Per questo la volontà che ci ha guidato nel dare forma a Clotilde Brera è stata quella di rievocare attraverso le nostre scelte stilistiche il passato e la storia del quartiere, traducendole ad oggi” - racconta Giovanni Mazzaferro. “Abbiamo fatto tanta ricerca nella scelta di materiali e arredi che potessero richiamare fascino e atmosfere retrò, rendendole però contemporanee e grintose attraverso la scelta di determinati tessuti, stampe e colori vivaci in grado di donare personalità e riconoscibilità al locale. Inoltre abbiamo girato mercatini dell'antiquariato per scovare pezzi unici e restaurarli con uno stile personale che strizzasse l'occhio alle tendenze più attuali in fatto di moda e design.”

Il risultato è un ambiente elegante dove lo stile retrò dialoga con la modernità nell'utilizzo di marmi bianchi e neri, ottone brunito, legno cannettato, arredi in stile anni '50 e '60 resi però attuali nella ricerca di pattern e tinte vibranti, tavoli e sedute di diverse forme, materiali e stili che rendono la location originale e riconoscibile.

Da Clotilde Brera suppellettili e mobili antichi vivono una seconda esistenza attraverso un recupero attento che regala un fascino unico agli spazi, tra una specchiera di modernariato anni '50 firmata Pierluigi Colli, uno schedario di inizio secolo color verde bottiglia, piatti Richard che decorano le pareti del bistro e tanti altri dettagli che scaldano l'ambiente e rendono l'atmosfera elegante e familiare.

Per completare l'appeal del bistro un'incantevole terrazza che sovrasta Brera e che rende l'esperienza degli ospiti ancora più suggestiva grazie alla vista privilegiata su Piazza San Marco e all'impronta verde dell'allestimento che ricrea un vero e proprio giardino botanico ricco di piante, vasi colorati e luci. Anche qui tavoli e sedute richiamano stili e tonalità differenti in un mix & match ben riuscito di dettagli retrò e modernità che ben convivono ed esprimono lo spirito di Clotilde Brera di tendenza e ricercato, senza dimenticare l'importanza della storia e delle tradizioni.

Il fascino del quartiere Brera e la sua storia.

Clotilde Brera sorge lungo quelle che un tempo erano le sponde del Laghetto San Marco, costruito nella seconda metà del '400 e per lungo tempo punto nevralgico della vita di Milano. Costituiva, infatti, il collegamento con il Lago di Como e con il Nord Europa e un punto di approdo che rendeva possibili gli scambi commerciali. Le sue sponde, collegate dal Ponte Medici e il ponte posto di fronte alla Chiesa duecentesca di S. Marco, erano il luogo perfetto per tranquille passeggiate e incontri sociali. Sul lato ovest si concentravano botteghe artigiane, prima fra tutte, l'officina del celebre scalpellino Pirovano. Sebbene il laghetto sia stato interrato nel 1935, il quartiere Brera non ha perso il fermento che lo caratterizzava già all'epoca tanto da essere riconosciuto oggi come uno dei quartieri più eleganti, storici e caratteristici del capoluogo meneghino. In quest'atmosfera vivace Clotilde Brera vuole far rivivere l'atmosfera della Milano di un tempo in un locale affacciato sulla Basilica di San Marco.

Clotilde Brera volge lo sguardo alla storia di questo luogo nella sua cucina dove tradizione e modernità si intrecciano per esprimersi in piatti autentici, caratterizzati da devozione per gli ingredienti di qualità, rispetto per le materie prime e il loro legame con il territorio e la stagionalità,

oltre che nelle scelte stilistiche che caratterizzano l'originale interior design del bistro, in perfetto equilibrio tra passato e presente.

Biografia di Domenico Della Salandra

Classe '79, dna pugliese, Domenico Della Salandra trascorre i primi anni della sua vita in Germania per poi far ritorno nel Bel Paese dove trasforma la sua passione per la cucina in professione dove aver frequentato l'istituto alberghiero I.P.S.S.A.R – E. Mattei di Vieste in provincia di Foggia. A 18 anni di trasferisce nel capoluogo meneghino dove collabora con numerosi ristoranti della città e della provincia tra cui Mangiari di Strada, 28 posti, Il Taglio, ristorante ideato, tra gli altri, da Gianluca Biscalchin, e Desino Lento fino ad approdare alla sfida dei catering della Maison Bulgari, che lo porta a nuove esperienze in Italia e nel mondo. La sua cucina è caratterizzata da sapori puliti ed essenziali, dove emerge la matrice pugliese nella scelta di sfumature decise e potenti che regalano personalità alle sue creazioni. Attualmente porta avanti, insieme all'attività di chef, quella di consulente e si dedica all'insegnamento come docente per i corsi e gli eventi organizzati da Congusto Gourmet Institute di Milano, fondato nel 2003 da Federico Loreface.

Biografia di Filippo Sisti

Classe '83, Filippo Sisti a soli 15 anni lascia Voghera, sua città natale, per svolgere uno stage a Villa d'Este, lussuoso hotel 5 stelle affacciato sul lago di Como dove inizia la sua carriera di bartender. Dopo varie esperienze oltre confine che lo portano nelle più note capitali internazionali e a collaborare con importanti realtà come il Plaza a New York e il Royal Automobile Club di Londra per poi approdare a Milano dietro al bancone del Rita, tempio della mixologia meneghina. Nel 2013 Carlo Cracco lo vuole al suo fianco per l'apertura di Palazzo Parigi in Brera e poi, fin dall'esordio nel 2014, come barman nel suo progetto di ristorante e cocktail bar Carlo e Camilla in Segheria. Nel 2018 Filippo Sisti lascia il locale dello chef stellato per dedicarsi alla sua prima avventura imprenditoriale. Dall'associazione con il gruppo di soci del Pinch a giugno 2018 nasce Talea, un cocktail bar sperimentale dove Filippo porta avanti il concetto di gastromixology iniziato in Segheria.

Famiglia Mazzaferro

Dietro alla nascita di Clotilde Brera c'è lo spiccato spirito imprenditoriale della famiglia Mazzaferro, proprietaria dell'esclusivo hotel Windsor in Porta Nuova dove nasce il primo Clotilde Bistrot.

La storia imprenditoriale di questa famiglia inizia nel 1949 quando Nello Mazzaferro arriva a San Paolo del Brasile, decidendo di lasciare un'Italia devastata dal secondo conflitto mondiale in cui non vede prospettive per il suo futuro e quello della sua famiglia.

La città Brasiliana all'epoca era in pieno sviluppo e qui, fin dal suo arrivo, inizia a importare dall'Italia e dall'Europa e commerciare diversi tipi di beni.

Nel 1953, l'imprenditore ha la giusta intuizione e comincia a produrre, nel piccolo garage della sua abitazione situata nel quartiere di Vila Mariana di San Paolo, filo di Nylon, introducendo il primo filato sintetico mai prodotto in Brasile e fondando poi la Irmaos Mazzaferro e Cia Ltda. Nei successivi 15 anni espande la produzione diventando, con 3 fabbriche situate nell'area metropolitana di Sao Paulo il primo produttore di fili di Nylon di tutta l'America Latina, una delle maggiori produttrici al mondo di prodotti specifici per il settore Pesca Sportiva e Professionale e la maggior impresa produttrice di filati tecnici dell'America Latina.

Il 31 marzo 1964 il golpe da parte dell'esercito brasiliano pone fine al governo di João Goulart. Il maresciallo Humberto de Alencar Castelo Branco diventa presidente del Brasile instaurando una dittatura destinata a durare 21 lunghi anni.

A fronte di questi eventi politici Nello Mazzaferro ritiene opportuno trasferire parte degli investimenti in Italia, e nel 1964 acquista un terreno a Milano sul quale edifica un hotel di grande charme inaugurato nel 1968, noto ancora oggi come hotel Windsor, attualmente gestito dal figlio Giovanni, che, nel 2015 ha aperto Clotilde Bistrot.

La mission di Clotilde è quella di elevare la ristorazione d'albergo ad un posizionamento più in linea con le esigenze dei clienti moderni offrendo l'eccellenza della materia prima interpretata in chiave moderna ed esaltata in tutta la sua semplicità, qualità della location e del servizio, quotidianità e accessibilità. Il locale è di tendenza elegante, retrò e ricercato ma allo stesso tempo accogliente e familiare, perfetto per tutte le occasioni della giornata: dalla colazione al cocktail dopo cena.

Clotilde Brera

Piazza San Marco 6
20121 Milano

Orari

Dal martedì al venerdì 18:00 - 23:00

Sabato 17:30 - 23:30

Domenica 10:00 - 16:00

Lunedì giorno di chiusura

Telefono 02.38316453