

DERBY  
*Bar*  
LIBRARY & VERANDA

MENU

# OUR *special* COCKTAILS



## **ORTENSIA** 12 €

Whiskey | Aperol | Martini Rosso  
*Whiskey | Aperol | Red Martini*

## **ICE GREEN MELON** 12 €

Tequila | Midori | Sprite | Angostura  
*Tequila | Midori | Sprite | Angostura bitters*

## **DRY BERRY'S** 12 €

Fragole | pepe di Sichuan | Martini Dry  
*Strawberries | Sichuan pepper | Martini Dry*

## **HONEY GINGER** 12 €

Vodka | liquore allo zenzero | miele  
*Vodka | ginger liquor | honey*

## **NOT A PISCO SOUR** 12 €

Distillato di uva | succo di limone | albume d'uovo  
*Grape spirit | lemon juice | egg white*

## **GIAPPONE IN FRANCIACORTA** 12 €

Sciroppo di yuzu sapido | Franciacorta | sake  
*Savory yuzu syrup | Franciacorta sparkling wine | sake*

## **DADDY'S FAVORITE** 15 €

Rum Zacapa 23y | menta | zucchero di canna | Ginger Ale  
*Rum Zacapa 23y | mint | brown sugar | Ginger Ale*

## **SMOKED OLD FASHION** 15 €

Whiskey torbato | Angostura | Soda  
*Peated whiskey | Angostura | soda water*

# FABIO'S *perfect* TAPAS

## TAPAS TRIO 6 €

Stick di ossobuco di vitello e la sua salsa ridotta |  
*Veal ossobuco sticks and its tasty sauce*

Hummus di ceci biologici con cialde croccanti di riso |  
*Organic chickpeas hummus with crispy rice wafers*

Mini panino con salmone marinato, avocado e lime |  
*Small sandwich with marinated salmon, avocado and lime*



# YOUR *Gin* & TONIC

12 €

**TANQUERAY** - England 43.1%

Gin dal gusto secco | *Dry-tasting gin*

**BOMBAY SAPPHIRE** - England 40%

Soave al palato | *Soave to the palate*

15 €

**TANQUERAY 10** - England 47.3%

Delicato, equilibrato | *Delicate, balanced*

**HENDRICK'S** - Scotland 44%

Leggero, dolce e floreale | *Light, sweet and floral*

**BOTANIC** - Spain 40%

Leggero, fresco e balsamico |  
*Light, fresh and balsamic*

**MONKEY 47** - Germany 47%

Dal gusto sapido, fruttato e amaro |  
*Savory taste, fruity and bitter*

**GIN MARE** - Spain 42.7%

Dai profumi mediterranei |  
*With Mediterranean scents*

**RIVO** - Italy 43%

Con note floreali e fruttate |  
*With floral and citrus notes*

**RIVO SLOE** - Italy 30%

Dolce e rosato, con bacche di prugnolo |  
*Sweet and rosé, with sloe berries*

**HAYMAN'S OLD TOM** - England 40%

Morbido e dolce | *Soft and sweet*

**NJORD MOTHER NATURE** - Denmark 40%

Profondo, rotondo e cremoso |  
*Deep, round and creamy*

18 €

**NOLET'S** - Netherlands 47.6 %

Rosa turca, pesca e lampone |  
*Damask rose, peach and raspberry*

## FEVER TREE PREMIUM TONICS

Premium Indian Tonic Water

Mediterranean Tonic Water

Elderflower Tonic Water

Slim Lime Tonic Water

Ginger Beer



## FINAL TOUCH

Bacche ginepro | Timo | Lime | Pepe Rosa  
Rosmarino | Limone | Chiodi di Garofano |  
Cetriolo | Arancia

*Juniper berries | Thyme | Lime |  
Pink Pepper | Rosemary | Lemon | Cloves |  
Cucumber | Orange*



# VINI | WINES

<i>By glass</i>	<i>Bottle</i>	BIANCHI   <i>WHITE</i>
6€	25€	<b>PINOT GRIGIO</b> - Paladin
6€	27€	<b>CHARDONNAY</b> - Lunelli
6€	25€	<b>VERMENTINO</b> - Villa Solais
<i>By glass</i>	<i>Bottle</i>	ROSSI   <i>RED</i>
6€	28€	<b>LANGHE DOLCETTO</b> - Marchesi di Barolo
6€	25€	<b>CENTINE</b> - Banfi
6€	25€	<b>VITIANO CABERNET</b> - Falesco
<i>By glass</i>	<i>Bottle</i>	SPUMANTI   <i>ITALIAN BUBBLES</i>
6€	25€	<b>TENER</b> - Banfi
6€	27€	<b>PROSECCO</b> - Asolo
8€	34€	<b>BERLUCCHI 61</b> - Franciacorta
60€		<b>BELLAVISTA</b>
<i>By glass</i>	<i>Bottle</i>	CHAMPAGNE
10€	45€	<b>VEUVE PELLETIER</b>
	90€	<b>BOLLINGER</b>
	250€	<b>DOM PERIGNON</b>
	250€	<b>CRYSTAL</b>

# BIRRE | BEERS



9 €  
BIRRE ARTIGIANALI DI MONZA | *ARTISANAL CRAFTS FROM MONZA*  
**CARROBIOLO FARRO**  
**CARROBIOLO APA**  
**CARROBIOLO BROWN**  
**CARROBIOLO STOUT**

7 €  
*ALTRE BIRRE | OTHER BEERS*  
**MENABREA**  
**NASTRO AZZURRO**  
**MORETTI ZERO**  
**HEINEKEN**



*APERITIVI & Vermouth*

5 €  
**SANBITTER**  
**CRODINO**

7 €  
**CAMPARI**  
**MARTINI**  
**APEROL**  
**CYNAR**  
**PUNT & MES**

8 €  
**PIMM'S N°1**  
**PERNOD**  
**PASTIS**

# CAFFETTERIA | COFFEE & TEAS

2 €

Espresso

Decaffeinato

3 €

Cappuccino

Caffè americano | *Black coffee*

5 €

Cioccolata | *Hot chocolate*

Caffè shakerato | *Iced coffee*

5 €

Selezione di tè "Mariage Frères" |  
*Tea selection by "Mariage Frères"*

Selezione di tisane | *Herbal teas*

Infuso di zenzero e limone |  
*Ginger & lemon infusion*

Succhi di frutta | *Fruit juices*

7 €

Spremuta | *Freshly squeezed orange juice*

8 €

Centrifughe | *Fruit & vegetable extraction*

## SWEET *moments...*

MUFFIN 3 €

MINI CROISSANT 2 €

TORTINO ALLA MELA | *APPLE PIE* 5 €

# BIBITE | SOFT DRINKS



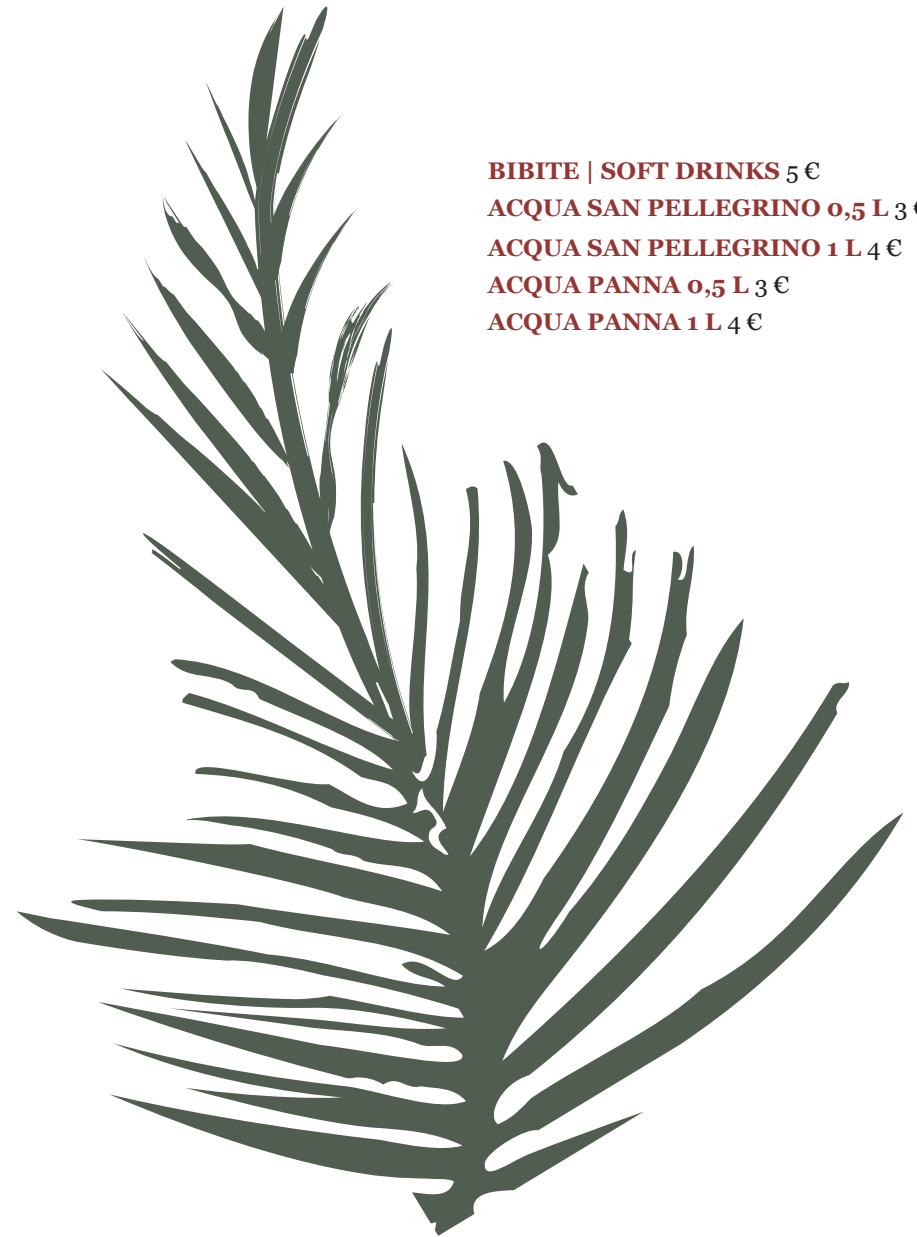
**BIBITE | SOFT DRINKS 5 €**

**ACQUA SAN PELLEGRINO 0,5 L 3 €**

**ACQUA SAN PELLEGRINO 1 L 4 €**

**ACQUA PANNA 0,5 L 3 €**

**ACQUA PANNA 1 L 4 €**



# WHISKY

4 cl

## ISLAY

ARDBEG 10 | 14 €

LAPHROAIG 10 | 16 €

CAOL ILA 12 | 16 €

LAGAVULIN 16 | 18 €

## SPEYSIDE

CARDHU 12 | 14 €

GLENFIDDICH 12 | 11 €

## HIGHLANDS

OBAN 14 | 16 €

GLENMORANGIE 10 | 14 €

## LOWLANDS

GLENKINCHIE | 11 €

SPRINGBANK 10 | 16 €

## ORKNEY

HIGHLAND PARK 12 | 14 €

## JAPAN

NIKKA COFFEY MALT | 16 €

# WHISKEY

4 cl

## IRISH

TULLAMORE DEW | 9 €

BUSHMILL'S | 9 €

JAMESON | 14 €

## CANADIAN

CANADIAN CLUB | 9 €

CROWN ROYAL | 14 €

## BOURBON

FOUR ROSES | 9 €

JIM BEAM | 9 €

JACK DANIEL'S | 9 €

WOODFORD RESERVE | 14 €

KNOB CREEK | 14 €

## BLENDED MALT

J&B | 9 €

JOHNNIE WALKER

RED LABEL | 9 €

JOHNNIE WALKER

BLACK LABEL 12 | 14 €

BALLANTINE'S | 9 €

DIMPLE 15 | 14 €

# RUM

4 cl

## CUBA

BACARDI CARTA BLANCA | 9 €

HAVANA 3 | 9 €

## BARBADOS

MOUNT GAY | 9 €

MOUNT GAY XO | 14 €

## GUATEMALA

ZAPACA 23 | 14 €

ZAPACA XO | 20 €

## DOMINICAN REPUBLIC

BRUGAL AÑEJO | 9 €

## JAMAICA

APPLETON ESTATE 12 | 14 €

CAPTAIN MORGAN | 9 €

## MARTINIQUE

CLEMENT AGRICOLE GRAPPE  
BLANCHE 2000 | 11 €

CLEMENT AGRICOLE XO | 14 €

## PERÙ

MILLONARIO 15 | 14 €

MILLONARIO XO | 20 €



# COGNAC

4 cl

HENNESSY VS | 9 €  
HENNESSY XO | 28 €  
COURVOISIER VS | 9 €  
MARTELL VS | 9 €  
RÉMY MARTIN VSOP | 9 €  
RÉMY MARTIN XO | 28 €  
SELECTION PEJROT | 14 €  
HENNESSY PARADIS | 2cl 40 € 4cl 80 €

# ARMAGNAC

4 cl

CHATEAU DE TARUQUET VS | 14 €  
SINGLE DE SEMALENS | 14 €  
LABERDOLIVE XO | 20 €  
LAUBADE XO | 20 €

# BRANDY

4 cl



VECCHIA ROMAGNA | 8 €  
BRANDY DI POLI | 8 €  
GRAN DUQUE D'ALBA | 9 €

# TEQUILA

4 cl

SAUZA BLANCO | 9 €  
DON JULIO BLANCO | 14 €  
DON JULIO REPOSADO | 14 €

# MEZCAL

4 cl

DONA JI - ESPADIN | 14 €  
SINGLE VILLAGE DEL MAGUEY  
- TOBALA | 28 €

# GIN

4 cl

8 €

**TANQUERAY** - England

**BOMBAY SAPPHIRE** - England

10 €

**GIN MARE** - Spain

**RIVO** - Italy

**RIVO SLOE** - Italy

12 €

**TANQUERAY 10** - England

**HENDRIK'S** - Scotland

**BOTANIC** - Spagna

**MONKEY 47** - Germany

**HAYMAN'S OLD TOM** - England

**NJORD MOTHER NATURE**

- Denmark

15 €

**NOLET'S** - Netherlands

# VODKA

4 cl

8 €

**MOSKOVSKAYA** - Russia

**ABSOLUT BLUE** - Sweden

10 €

**KETEL ONE** - Netherlands

12 €

**BELVEDERE** - Poland

**GREY GOOSE** - France

14 €

**BELUGA** - Russia

**STOLICHANYA ELIT** - Russia

**CRYSTAL HEAD** - Canada

# GRAPPE

4 cl

8 €

**SARPA POLI** - Veneto

**NARDINI** - Veneto

**PROSECCO DA PONTE** - Veneto

**PO DI POLI AROMATICA** - Veneto

**BERTA BIMBA** - Piemonte

11 €

**TIGNANELLO** - Toscana

**BRUNELLO** - Toscana

**RISERVA GAJA** - Piemonte

**BARBERA & DOLCETTO** - Piemonte

**BARBARESCO** - Piemonte

**UVA VIVA POLI** - Veneto

**PRIME UVE BIANCHE** - Veneto

**PRIME UVE NERE** - Veneto

14 €

**SASSICAIA** - Veneto

**STORICA NERA** - Friuli Venezia Giulia

**ORNELLAIA** - Toscana

**POLI RISERVA** - Veneto

**BERTA OLTRE IL VALLO** - Piemonte

# SHERRY & PORTO

4 cl



9 €

**SANDEMAN RUBY PORTO**

14 €

**TÌO PEPE PALOMINO FINO**

**DON ZOILO PEDRO XIMENEZ**

**DON GUIDO 20 WILLIAMS HUMBERT**

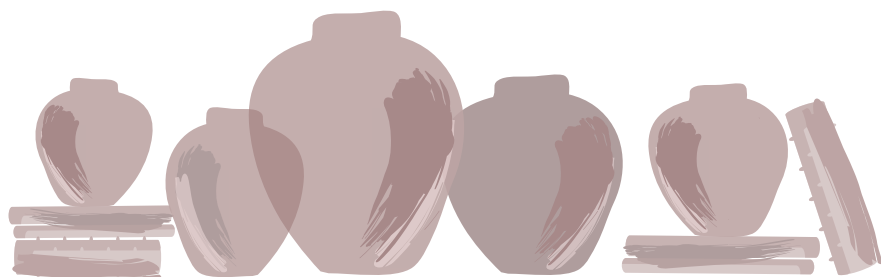
**COLHEITA NIEPOORT 2001**

# AMARI & LIQUORI | BITTERS & LIQUORS

4 cl

**AMARI ITALIANI & CLASSICS** | 5 €

**AMARI RISERVA** | 8 €





# DALLA CUCINA | OUR CUISINE



## SANDWICHES & SALADS

20 €

Derby Club Sandwich

18 €

Hamburger di manzo (220 gr), salsa al Worcester, bacon croccante, Casera DOP e cipolla all'agro |  
*Beef burger (220 gr), Worcester sauce, crispy bacon, Casera DOP cheese and sweet and sour onion*

12 €

Avocado toast, rapanelli e lime |  
*Avocado toast, radishes and lime*

10 €

Il nostro toast prosciutto e formaggio |  
*Ham & cheese*

14 €

Caesar Salad - lattuga, parmigiano, crostini di pane |  
*Caesar Salad - lettuce, parmesan cheese, croutons*

\* toppings pollo alla brace | *grilled chicken* +3 €

gamberi all'extravergine |  
*prawns with extra virgin olive oil* +4 €

tagli di avocado | *slices of avocado* +4 €

## PIATTI FREDDI | COLD DISHES

16 €

Salmone marinato con alga nori, maionese al wasabi e caramello agli agrumi |  
*Marinated salmon with black seaweed, wasabi mayonnaise and citrus caramel*

12 | 18 €

Tartare di Fassona alle nocciole e misticanza di stagione |  
*Fassona beef tartare with hazelnuts and seasonal greens*

22 €

Il culatello di Massimo Spigaroli, pomodoro datterino e burrata |  
*Culatello "Massimo Spigaroli" selection, date tomatoes and burrata cheese*

12 | 16 €

Selezione di formaggi con mostarde e mieli |  
*Our own selection of the best regional cheese*

Serviti tutti i giorni dalle 10 alle 23 | *Served every day from 10 am to 11 pm*

Serviti da martedì a domenica, dalle 12 alle 14.30 e dalle 19 alle 22.30 |  
*Served from Tuesday to Sunday, from 12 pm to 2.30 pm and from 7 pm to 10.30 pm*



## PIATTI CALDI | MAIN COURSES

13 €

La nostra pizza margherita al tegame | Our home-made pizza margherita

15 €

Riso venere spadellato con verdure e gamberi | *Black venere rice with vegetables and shrimps*

15 €

Spaghetti al pomodoro del piennolo vesuviano | *Spaghetti with Vesuvian tomato sauce*

16 €

Fusilli Benedetto Cavalieri al ragout di vitellone e rosmarino di Montevecchia | *Fusilli "B. Cavalieri" short pasta with veal ragout and Montevecchia rosemary*

23 €

Entrecôte di scottona e verdura alla brace | *Entrecôte with grilled vegetables*

25 €

La vera costoletta alla milanese a doratura lenta nel burro chiarificato | *Crumb breaded veal cutlet, slowly pan fried in clarified butter*

## CONTORNI | SIDES

4 €

Pommes frites

4 €

Misticanza di stagione | *Seasonal greens, salad and cruditàs*

5 €

Verdure alla brace | *Grilled vegetables*

## DOLCI & FRUTTA | DESSERT & FRUIT

7 €

La torta paesana del pasticcere | *Bread cake, cocoa powder, pine nuts and raisins*

7 €

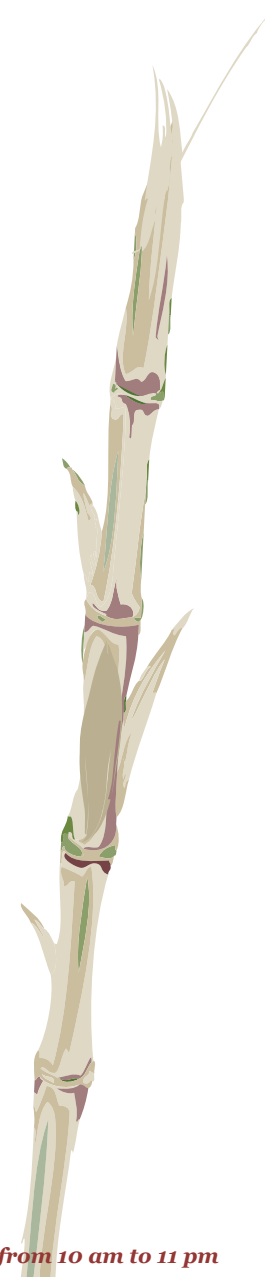
Tiramisù

6 €

Sorbetti e gelati | *Sorbets & ice - creams*

7 €

Macedonia di frutta fresca | *Fruit salad*



Serviti da martedì a domenica, dalle 12 alle 14.30 e dalle 19 alle 22.30 | *Served from Tuesday to Sunday, from 12 pm to 2.30 pm and from 7 pm to 10.30 pm*

Serviti tutti i giorni dalle 10 alle 23 | *Served every day from 10 am to 11 pm*

**Tasse e servizio compresi.**

**Il pesce servito crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattitore.**

**Ricordiamo alla gentile Clientela che il responsabile di sala è a disposizione per informazioni in merito ad allergie e intolleranze alimentari relative ai piatti serviti.**

***VAT and service included.***

***All fish served raw has been subjected to preventive decontamination treatment by means of blast chiller.***

***We kindly remind that the Maitre d'Hotel will be pleased to provide information about food allergy and intolerance concerning our dishes.***