

## ANTIPASTI

Ostriche, purea di ananas arrostito e cipolla ramata di Montoro  
22,00€

Calamari confit, zucca e tartufo nero  
20,00€

Petto d'anatra, terrina di foie gras e rabarbaro  
22,00€

Capesante scottate, lenticchie Beluga, pelle di pollo croccante e melograno  
20,00€

Spaghetti di patate, consommé di castagne e rosmarino  
18,00€

## UOVA E PRIMI

Uovo di selva, patate di Oreno, finferli e taccole  
18,00€

Ravioli in farcia di broccoli e vongole veraci,  
salsa di mandorle e colatura di alici  
20,00€

Linguine "Monograno Felicetti" in salsa di gallinella speziata e lime  
20,00€

Mezzi rigatoni "Benedetto Cavalieri" al ragù napoletano e ricotta stagionata  
20,00€

Risotto di carnaroli "Riserva San Massimo" mantecato al bitto, grue di cacao e verza  
20,00€

## PESCI

Scampi, animelle di vitello glassate e carciofo  
34,00€

Ombrina alla brace con lemongrass, cavolfiore e aceto di birra al doppio malto  
32,00€

Seppia ripiena di cime di rapa e il suo nero in salsa  
30,00€

## CARNI

Filetto di manzo fassone al rosmarino, fagioli di risina di Spello al lardo e funghi cardoncelli  
34,00€

Cervo crudo e cotto, mela cotogna, mirtilli e gel al Braulio  
32,00€

Piccione in tre consistenze: con barbabietole, topinambur e kefir al cardamomo  
30,00€

## LE GRIGLIATE

Chateaubriand (2 persone)/Bistecca alla fiorentina (2 persone)  
80,00€

Entrecote di scottona  
32,00€

## FORMAGGI

La nostra selezione di regionali e di "presidio Slow Food" con sorbetto alla mela verde  
16,00€

*Coperto 4,00 € a persona. Tasse e servizio compresi.  
Il pesce servito 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.*

DERBY  
Grill  
*ristorante*

DESSERT

## CREATIVI E DI STAGIONE

Torta di mandorle, mousse al frutto della passione  
e salsa alla mela golden

Millefoglie con crema al caffè, gel al caramello  
e gelato al fiordilatte

Autunno:  
Mandarino, castagne e zucca

Yogurt biologico di capra, “tuorlo” di fico d'India e  
meringhe ai mirtilli

Crostatina al cioccolato venezuelano “Sur del lago”,  
selezione Domori, alla ricotta e pere

€ 13,00

## SORBETTI

Limone sfusato amalfitano

Mela verde

Mandarino

Caffè arabica

## GELATI

Vaniglia bourbon

Fiordilatte

Cioccolato fondente Domori

€ 13,00

*I vini da dessert, le grappe e i distillati speciali  
sono consigliati dal Maître d'Hotel*