

DERBY
Grill
ristorante

MENU À LA CARTE

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€

Lombo di coniglio lardellato, crumble di olive taggiasche e scarola
20,00€

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

UOVA E PRIMI

Uovo di selva, patate di Oreno, spugnole 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, mirtili 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€

Entrecôte di scottona
32,00€

Tutti i piatti sono guarniti con la scelta dello Chef di patate e legumi di stagione

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 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.*

DERBY
Grill
ristorante

DESSERT

CREATIVI E DI STAGIONE

Varietà di mele e pecan nella cupola cremosa
e croccante dello Chef Pasticcere

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

Castagne, zucca e sorbetto al mandarino

Crema di riso venere, ananas, cioccolato Opalys
e salsa allo zafferano

Piccola torta al cioccolato Domori cotta al vapore,
crema di patate dolci, briciole di mais blu e schiuma di birra

€ 13.00

SORBETTI

Limone sfusato amalfitano

Mela verde

Mandarino

Caffè arabica

GELATI

Vaniglia bourbon

Fiordilatte

Cioccolato fondente Domori

€ 13.00