

DERBY
Grill
ristorante

MENU À LA CARTE

ANTIPASTI

Trota salmonata con le sue uova in salsa allo yogurt e finocchio
22,00€

Carpaccio di asparagi bianchi, capesante e lime
20,00€

Petto d'anatra, il suo fegato in terrina e rabarbaro
22,00€

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

Carciofi rivieraschi alla brace e sorbetto di arance
18,00€

UOVA E PRIMI

Uovo di Selva in camicia, piselli novelli e parmigiano
18,00€

Ravioli caserecci alle erbe di campo, animelle e limone amalfitano
20,00€

Spaghetti ai ricci di mare con zenzero e latte di mandorle
24,00€

Gnocchi di pane, salsa di melanzane viola, pomodoro datterino e burrata
20,00€

Risotto di carnaroli "Riserva San Massimo" con vongole, calamari e gamberi rossi
24,00€

PESCI

Ali di razza con pomodori secchi, ceci biologici e spinacino
30,00€

Ricciola di fondale con cannolicchi, pere e pastinaca arrosto
32,00€

Tonno rosso del Mediterraneo con cipollotto, lattuga e senape
34,00€

CARNI

Filetto di Fassona alle erbe della Brianza, tartufo nero e spugnole
34,00€

Lombo di agnello al dragoncello, liquirizia e coste alla carota
32,00€

Pancia di maialino glassato al miele su rapa, ravanelli e mela verde
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.*

IL TERRITORIO

I PIATTI DEL TERRITORIO BRIANZOLO E LOMBARDO

Risotto con la luganega magra,
specialità di Monza

20,00€

La vera costoletta alla milanese, poco battuta
e a doratura lenta nel burro chiarificato

34,00€

Ossobuco di vitello in gremolata
e riso carnaroli mantecato
agli stimmi di zafferano

32,00€

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