

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

Panna cotta al limone amalfitano e frolla croccante,  
sorbetto al sedano verde e polvere di liquirizia

La Fragola:  
in cremoso, in sorbetto con pepe di Sichuan  
e candita al basilico

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

Fragola con pepe di Sichuan

Caffè arabica

## GELATI

Vaniglia bourbon

Fiordilatte

Cioccolato fondente Domori

€ 13,00