

DERBY
Grill
ristorante

MENU À LA CARTE

ANTIPASTI

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

Carpaccio di ricciola, caviale e mandorla
24,00 €

Tartare di manzo di razza fassona, funghi porcini e il suo denso brodo freddo
22,00 €

Pancia di maiale “alla diavola” e albicocca speziata
20,00 €

Tempura di fiori di zuccina in farcia di ricotta e mozzarella di bufala, composta di pomodori
18,00 €

UOVA E PRIMI

Uovo di selva in camicia su spaghetti di patate al vapore,
consommé ristretto ai funghi freschi e bitto
18,00 €

Ravioli caserecci in farcia di imepata di cozze, pomodoro San Marzano e salicornia
20,00 €

Mezzi rigatoni “Benedetto Cavaliere” alla genovese di agnello e pecorino stagionato
20,00 €

Gnocchi di patate allo zafferano, broccoli e fonduta di caprino di Montevicchia
20,00 €

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

PESCI

Rana pescatrice in olio cottura, fagiolini al guanciale ed il suo fumetto agro
32,00 €

Triglia all’oliva taggiasca e peperone alla brace
32,00 €

Calamaro in due consistenze, quinoa soffiata, riccio, insalata di cavolo viola e capperi
30,00 €

CARNI

Filetto di manzo piemontese della “Macelleria Oberto” al pepe lungo di Java,
terrina di bietole e tartufo nero
34,00 €

Petto d’anatra e coscia farcita del suo fegato, fichi caramellati e melanzana affumicata
32,00 €

Animelle di vitello glassate, topinambur, finferli e cipollotto
30,00 €

LE GRIGLIATE

Chateaubriand (2 persone)/Bistecca alla fiorentina (2 persone)
90,00€

Entrecôte 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 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

Sud
mandorla, fico d'india, capperi e limone

Xocoātl
cioccolato Domori selezione "Sur del lago",
peperoni e peperoncino

Frutti rossi
fragola, lamponi, mirtilli e more

Soufflé al Grand Marnier, gelato al fior di latte

Pera e zola

€ 13,00

SORBETTI

Limone sfusato amalfitano

Mela verde

Fragola

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*