

DERBY
Grill
ristorante

MENU À LA CARTE

ANTIPASTI

Lucioperca al vapore, uva e indivia belga caramellata
22,00€

Sgombro confit, zenzero e cavolfiore al lime
20,00 €

Carpaccio di manzo, polvere di peperone di Senise,
formaggio di capra e pere al miele fermentato
22,00 €

Lombo di coniglio alla brace, insalata di campo e olive taggiasche
20,00 €

Fiori di zuccina in tempura con farcia di mozzarella di bufala
e gel di pomodori
18,00 €

UOVA E PRIMI

Tuorlo d'uovo di selva marinato, crema di patate,
fagiolini e finferli
18,00 €

Pappardelle caserecce al ragù di quaglia, zucca e tartufo nero
22,00 €

Ravioli in farcia di melanzane, triglia di scoglio
e il suo brodo ridotto all'anice stellato
22,00 €

Legumi, orzo e ortaggi di stagione in brodo di rape arrosto
20,00 €

Riso carnaroli "Riserva San Massimo" alle erbe, provola e uova di trota
22,00 €

PESCI

Tonno al finocchietto, carote e mandorle affumicate
34,00 €

Rombo su crema di ortica, lattuga e fasolari
34,00 €

Seppia scottata con cavolo cappuccio
all'agro di limone amalfitano e capperi
30,00 €

CARNI

Filetto di razza fassona della macelleria Oberto alle erbe
e porcino in oliocottura
36,00 €

Lombo di agnello al forno, cioccolato Domori e whisky torbato in salsa,
purea di sedano rapa al cardamomo
34,00 €

La vera costoletta alla milanese, poco battuta
e a doratura lenta nel burro chiarificato
34,00 €

LE GRIGLIATE

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

Entrecôte di scottona
34,00€

FORMAGGI

La nostra selezione di regionali e di "presidio Slow Food"
con mostarde artigianali e miele biologico
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

Cheesecake allo yogurt di capra, fichi e frutta secca

Bavarese alla salvia, pompelmo rosa candito
e sorbetto all'ananas

Pastiera liquida all'albicocca del Vesuvio
e frolla ricomposta

Soufflé al mango
e sorbetto al frutto della passione

Il nostro gelato alla vaniglia bourbon e...

€ 10,00

SORBETTI

Limone sfusato amalfitano

Frutto della passione

GELATI

Vaniglia bourbon

Fiordilatte

Cioccolato fondente Domori

€ 8,00

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