

## Benvenuti al Dersett

Il nostro menù è un percorso di sapori,  
regioni, ingredienti e ricette.  
Scegliete quelli che più vi "somigliano"...  
i vostri Comfort Food.

**Ad ognuno il suo comfort**

### BURRATA D'ANDRIA

Burrata d'Andria, hummus di ceci, zucchine novelle  
spadellate alle erbe aromatiche e briciole croccanti  
13€

### UOVA FRITTE

2 uova di galline livornesi cotte a 63° in panatura  
giapponese, cremoso di patate aromatico  
e gamberi\*  
13€

### SARDINE

Focaccine\* con melanzane schiacciate alle erbe  
fresche e filetti di sardina iberica leggermente  
affumicata  
14€

### TARTARE

Manzo piemontese battuto al coltello,  
emulsione all'uovo, nocciole di Langa  
e spuma di grana lodigiano al tartufo nero  
15€

### MUNDEGHILI

Polpette\* di vitello della tradizione milanese  
con insalata brusca, cremoso i prezzemolo e  
friggirelli  
13€

### FIORI DI ZUCCA

Fiori di zucca ripieni di ricotta, fave, mentuccia e  
pecorino su gazpacho aromatico di pomodori  
San Marzano  
13€

### TONNO DI CONIGLIO

Coniglio\* nostrano piemontese "in barattolo" all'olio  
d'oliva ed erbe aromatiche, cannellini, focaccia\*  
croccante e peperoni dolci  
16€

### POLPO ALLA LUCIANA

Polpo\* arrostito su salsa di pomodori alla Luciana,  
capperi di Salina, olive e pane bruschettato  
18€

### FISH BURGER

Burger di salmone norvegese, salsa tzatziki delicata,  
rape rosse, cipolla candita e pane nero\*  
16€

### RISOTTO AI FINFERLI

Riso Carnaroli della cascina Battivacco con  
ragù di finferli e zafferano  
15€

### SEPIE CON PISELLI

Tagliolini al nero di seppia con ragù di seppie\*,  
pesto di piselli, mandorle e pecorino  
14€

### BACCALA' ALLA VENETA

Croccante di baccalà\*, polentine di Storo,  
salsa di datterini, cipolle al limone e alloro  
18€

### VITELLO TONNATO

Morbido cubo di vitello leggermente arrostito  
emulsione di capperi e acciughe, salsa tonnata e  
cialda croccante di patate  
20€

### TAGLIATA

Tagliata di pluma\* di maiale iberica arrostita,  
verdure primaverili spadellate ed emulsione  
all'aceto di lamponi  
20€

### CACCIATORA ALLA TOSCANA

Pollastra ruspante disossata e ripiena alla cacciatore,  
cotta a bassa temperatura e poi arrostita, su cialda  
di polenta di Storo croccante  
17€

### BBQ

Costine di maiale a lunga cottura, laccate con  
salsa BBQ artigianale, patate al cren e  
insalata di verza cappuccio  
18€

### AL CONTADINO NON FAR SAPERE...

Gorgonzola naturale di Angelo Croce,  
composta di pere e pane alle noci\*  
12€

Coperto 0€

## I Dessert del Dersett

Per sapere cosa abbiamo preparato oggi...  
chiedeteci pure

La tabella degli allergeni contenuti nei nostri piatti  
è a vostra disposizione

Alcuni prodotti potrebbero essere sottoposti a trattamento  
di bonifica tramite abbattitore, surgelati o congelati  
ed indicati con l'asterisco\*