

## 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

#### CARCIOFI E GRANA

3 crostatine salate ripiene di topinambur con carciofi  
affogati e grana lodigiano in due consistenze  
12 €

#### COPPA, FORMAGGIO E GIARDINIERA

Coppa piacentina DOP 12 mesi di maturazione,  
pecorino "del Calcagno" DOP siciliano e  
giardiniera artigianale  
15€

#### CACIO E PEPE

6 crocchette\* dal ripieno morbido "cacio e pepe"  
9 €

#### STOCCAFISSO BRANDACUJUN

Stoccafisso genovese mantecato con  
tapenade di olive taggiasche,  
come da antica ricetta ligure  
13€

#### MUNDEGHILI

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

#### COTECHINO DI VARZI

Cotechino di Varzi "La Scaletta",  
zucca al rafano e finocchi dolci  
13€

#### TARTARE

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

#### POLPO ARROSTITO

Polpo\* arrostito, hummus caldo di ceci di  
Cireale e peperoni cruschi  
15€

#### UOVA FRITTE

2 uova di gallina cotte a 63° in panatura giapponese,  
cremoso di patate agrumate e  
gamberi\* spadellati  
13€

#### ZUPPA DI FAGIOLI ALLA VENETA

Zuppa di fagioli rossi di Lucca, radicchio spadellato e  
leggermente sfumato all'aceto, lardo, olio e pepe  
13€

#### ZUCCA MANTOVANA

Spaghetti alla chitarra con pesto di zucca al  
rosmarino, bacon croccante e fondutina di  
gorgonzola leggermente piccante  
14€

#### RISO "PANNA, PROSCIUTTO E PISELLI"

Riso Carnaroli della Cascina Battivacco mantecato  
con schiacciata di piselli selvatici Roveja, prosciutto  
croccante e panna acida  
15€

#### PASTA CON LE CIME DI RAPA

Paccheri di Gragnano ripieni di cime di rapa e  
broccoletti ripassati alla pugliese, zuppetta di  
pomodorini al forno e pecorino canestrato fondente  
14€

#### VITELLO TONNATO

Cubo di vitello cotto a bassa temperatura poi leggermente  
arrostito, con emulsione di capperi di Salina e acciughe,  
salsa tonnata e cialda croccante di patate  
19€

#### AGNELLO AL MIRTO

Spalla d'agnello\* disossata con il suo fondo al mirto,  
con patate schiacciate e broccolletto fritto  
18€

#### BACCALA' ALLA VENETA

Croccante di baccalà\*, polentine di Storo,  
salsa di datterini, cipolle al limone e alloro  
16€

#### BRASATO CON POLENTA

Guancia di manzo brasata al Sangiovese  
con polenta abbrustolita  
18€

#### 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€

### I Dessert del Dersett

Per sapere cosa abbiamo preparato oggi...  
chiedeteci pure

Coperto 0€

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\*