

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

Per iniziare

PARMIGIANA

3 crostatine salate ripiene di melanzane fritte, emulsione di pomodorini, burrata e cialda di grana
12€

UOVA FRITTE

2 uova di gallina cotte a 63° in panatura giapponese, cremoso di patate al rosmarino e porcini spadellati
13€

POLPO ALLA LUCIANA

Polpo* arrostito su salsa di pomodori alla Luciana, capperi di Salina, olive e pane bruschettato
16€

STOCCAFISSO BRANDACUJUN

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

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 di prezzemolo e friggittelli
13€

FOIE GRAS

Fegato grasso d'anatra intero con fichi caramellati, pistacchi e pane casereccio*
15€

TRAMEZZINO DI SALMONE

Morbido di salmone affumicato alla betulla, insalata russa al wasabi, rapanelli croccanti e pane in cassetta artigianale*
15€

Per continuare

ZUCCA MANTOVANA

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

RISOTTO COI FINFERLI

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

OSSOBUCO IN GREMOLADA

Ossobuco di vitello in gremolada alla milanese con tortino* di riso allo zafferano
25€

VITELLO TONNATO

Cubo di vitello cotto a bassa temperatura poi leggermente arrostito, con emulsione di capperi e acciughe, salsa tonnata e cialda croccante di patate
20€

TAGLIATA

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

AGNELLO ARROSTO

Spalla d'agnello* disossata marinata 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
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*