

Benvenuti al Dersett
dove i piatti della tradizione
sono reinterpretati con creatività.
Il comfort food
è proprio come il tuo luogo preferito:
ti fa stare bene.

Ad ognuno il suo comfort

MUNDEGHILI

Polpette* della tradizione milanese, insalata brusca,
emulsione di peperoni
11 €

UOVO FRITTO

2 Uova di galline livornesi cotte a 63°
in panatura giapponese, cremoso di patate aromatico
e gamberi* spadellati
14 €

CARCIOFI E GRANA

Crostatine croccanti con carciofi affogati, topinambur
e grana padano in due consistenze
12 €

POLPO ALLA LUCIANA

Polpo* arrostito su salsa Luciana,
capperi di Salina 🍷 e olive
18 €

TARTARE

Manzo piemontese battuto al coltello,
emulsione all'uovo e limone, nocciole di Langa,
spuma al parmigiano e tartufo
16 €

PATATE

Nostra interpretazione delle patate* fritte.
Patate abruzzesi in doppia cottura,
ketchup e salse artigianali
Piatto consigliato per essere messo in mezzo
8 €

TRIPPA

Insalata tiepida di trippa alla milanese, fagioli bianchi,
giardiniera artigianale, pepe e grana lodigiano
14 €

SALUMI

Culatello cotto al tartufo nero, pecorino della Basilicata
Az. Agr. Pessolani 🍷
Piatto consigliato per essere messo in mezzo
13 €

CACIO E PEPE

6 Crocchette* dal ripieno morbido "cacio e pepe"
Piatto consigliato per essere messo in mezzo
9 €

TONNO DI CONIGLIO

Coniglio nostrano piemontese "in barattolo"
con cannellini, focaccia croccante e peperoni dolci
17 €

RISO E ZUCCA

Riso Carnaroli della Cascina Battivacco,
zucca mantovana, Bagoss di Bagolino e pistacchi
13 €

BROCCOLI ARRIMINATI

Spaghetti artigianali alla chitarra con broccoli ripassati
alla siciliana, zafferano, uvette, briciole di pane
aromatiche e colatura di burrata
13 €

TROTA DELL'ADAMELLO

Burger di trota* Fario con yogurt all'aneto, rape rosse,
cipolle candite e pane nero al malto
19 €

ARROSTO DI VITELLO IN CASSERUOLA

Ganassino di vitello arrosto, cialda di patate* al timo
carciofi e zucca fritta
20 €

COTECHINO DI VARZI

Sandwich di patate dolci alle mandorle, cotechino di
Varzi "La Scaletta", cavolo nero e maionese al wasabi
15 €

BACCALA' ALLA VENETA

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

BBQ

Costine* di maiale iberico a lunga cottura
laccate con salsa BBQ artigianale,
patate al cren e insalata di verza cappuccio
16 €

FARAONA ALLA LECCARDA

Coscia di faraona disossata e ripiena alla Leccarda,
fondo di faraona e crostino dei suoi fegatini aromatici
18 €

AL CONTADINO NON FAR SAPERE...

Gorgonzola naturale di Angelo Croce, composta di
pere e pane alle noci* fatto in casa
12 €

Pane e coperto 0 €

L'olio usato a crudo nei nostri piatti
è L'Ottobratica 🍷 della olearia San Giorgio RC

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*