

Un tavolo a...



Derby Grill

HOTEL DE LA VILLE

A Monza è stato il primo ristorante a ricevere il titolo di “Due Forchette” nella guida del Gambero Rosso. Merito dell’ambiente raffinato e di piatti prelibati, in particolare la cotoletta milanese dello chef Fabio Silva

Il Derby Grill dell’Hotel de la Ville si riconferma il migliore ristorante di Monza, citato anche in quella che è considerata una Bibbia per i cultori del mangiar bene. La prestigiosa menzione nella diciannovesima edizione della guida enogastronomica “Gambero Rosso” va alla cotoletta dello chef Fabio Silva, considerata “tra le migliori della Lombardia”. Premiato insieme ad altri rinomati locali dell’alta ristorazione contemporanea, è nel solco della tradizione che il Derby Grill riscuote maggior successo: un luogo rassicurante, ideale per colazioni di lavoro e cene romantiche e per festeggiare con stile ricorrenze familiari e cerimonie. Esempio costante di alta qualità alberghiera, oltre all’eccellenza della cucina si assapora qui un’accoglienza tutta speciale, grazie al servizio curato in ogni dettaglio, personalizzato e signorile. Merito della squisita cortesia di tutto lo staff, coordinato dall’impeccabile responsabile Roberto Brioschi, dell’ambiente esclusivo e di grande charme a cui fa da cornice l’Hotel de la Ville, il solo albergo di lusso di Monza, gestito con amore e passione dai fratelli Gigi e Tany Nardi, due hoteliers di professione.





Fabio Silva, 33 anni, napoletano, è Chef Esecutivo del Derby Grill dal 1° marzo 2011. Dopo il diploma al partenopeo Istituto alberghiero I. Cavalcanti, intraprende la carriera professionale coprendo con impegno e merito, in qualificati alberghi e ristoranti nazionali, tutte le partite di cucina. Fabio concepisce e realizza i menu con acuta sensibilità e particolare attenzione all'evolversi dei trend culinari. Grazie alla sua cultura per i prodotti e alla passione per i fornelli, la sua cucina è rispettosa del territorio e di carattere

La ricetta

La vera cotoletta alla milanese, poco battuta ed a doratura lenta nel burro chiarificato

Ingredienti per la cotoletta: 180gr di lombata di vitello con osso (da carré di Sanato piemontese); 300gr di pangrattato; 3 uova intere; sale q.b.; 150gr di burro di qualità (precedentemente chiarificato). **Ingredienti dei contorni e garniture:** 2 patate (di Avezzana) ponte nuovo; 30gr di misticanza di stagione; vinaigrette (di extravergine di oliva monocultivar tonda iblea) q.b.; succo di limone q.b.; cristalli di sale Maldon q.b. **Procedimento:** dopo aver ricavato la costoletta dal carré di vitello ed averla parata da nervetti e grasso e scalzato l'osso, batterla leggermente con un batticarne. Intingerla da ambo i lati nelle uova precedentemente sbattute con una frusta, quindi passarla nel pangrattato e nuovamente nelle uova e pangrattato, affinché la doppia operazione di impanatura dia più consistenza. Scaldare in padella il burro chiarificato e cucinare la cotoletta a fiamma bassa fino a perfetta doratura da ambo i lati. A cottura ultimata predisporre la cotoletta su un foglio di carta assorbente da cucina per ridurre il burro in eccedenza sulle superfici, quindi salarla leggermente. **Composizione del piatto:** Adagiare la cotoletta nel centro del piatto, posizionare al lato la misticanza precedentemente condita, le patate ponte nuovo rosolate anch'esse nel burro chiarificato, i cristalli di sale e il succo di limone in un adeguato contenitore.

C.P.

«L'Hotel De La Ville è la nostra casa, e ne siamo molto orgogliosi. Ovunque, dalla hall alle stanze, nei corridoi e lungo le scale, c'è un pezzo di noi», dice Tany, il minore dei fratelli Nardi

HOTEL DE LA VILLE MONZA

Viale Regina Margherita di Savoia 15

20900 Monza

Tel. 03939421 - fax 039367647

www.hoteldelaville.com - info@hoteldelaville.com