



DELAROCQUE

RESTAURANT & CHAMPAGNE



DELAROCQUE
RESTAURANT & CHAMPAGNE

Raw

Plateau Delarocque: Ostrica Insula, Capasanta al naturale, Riccio di mare, Scampo Irlanda, Gambero rosso di Mazara, Tartare di salmone, Tartare di ricciola e Tartare di tonno rosso.* <i>Plateau Delarocque: Insula Oyster, scallop, sea urchin, Ireland langoustine, red shrimp from Mazara, salmon tartare, amberjack tartare and red tuna tartare</i>	€50,00
Selezione di ostriche: Gillardeau, Insula e Deesse Blanche. <i>Selection of 3 oysters: Gillardeau, Insula, Deesse Blanche</i>	€ 15,00
Carpaccio di Tonno, sale Maldon e olio Evo. <i>Red tuna carpaccio, Maldon salt and Evo olive oil</i>	€ 18,00
Carpaccio di Salmone Isole Faroe, sale Maldon e olio Evo. <i>Faroe Islands salmon carpaccio, Maldon salt and Evo olive oil</i>	€ 16,00
Carpaccio di Gambero Rosso di Mazara, sale Maldon e olio Evo. <i>Red shrimp carpaccio from Mazara, Maldon salt and Evo olive oil</i>	€ 17,00
Carpaccio di Scampi, sale Maldon e olio Evo. <i>Langoustines carpaccio, Maldon salt and Evo olive oil</i>	€ 18,00
Tartare di Salmone, sale Maldon e olio Evo. <i>Salmon tartare, Maldon salt and Evo olive oil</i>	€ 16,00
Tartare di Tonno, sale Maldon e olio Evo. <i>Red tuna tartare, Maldon salt and Evo olive oil</i>	€ 18,00
Tartare di Ricciola, sale Maldon e olio Evo. <i>Amberjack tartare, Maldon salt and Evo olive oil</i>	€ 18,00

* possibilità di prodotto gelo

Tutti gli allergeni sono a disposizione, chiedere al personale.



DELAROCQUE
RESTAURANT & CHAMPAGNE

Starter

Scampi, mela annurca, foie gras, quinoa soffiata. * <i>Scampi, annurca apple, foie gras, puffed quinoa.</i>	€ 21,00
Polpo, patate novelle, fagiolini, olive nere di Gaeta e pomodorini confit. * <i>Octopus, potatoes, green beans, black olives from Gaeta and confit tomatoes.</i>	€ 18,00
Vitello Tonnato, sedano e capperi. <i>Veal with tuna sauce, celery and capers</i>	€ 20,00
Tonno scottato e marinato all'aceto balsamico, insalatina di asparagi e mayonnaiese alle acciughe. <i>Roasted tuna marinated with balsamic vinegar, chicory salad and anchovies mayo.</i>	€ 21,00

First Course

Linguina di Gagnano con vongole, zucchine e bottarga di Muggine. <i>Linguina from Gagnano with clams, zucchini and Muggine's bottarga.</i>	€ 26,00
Risotto "Riserva San massimo", capra e pepe, gambero rosso di Mazara del Vallo e lime. <i>Risotto "Riserva San Massimo", goat and pepper, red prawn from Mazara del Vallo and lime.</i>	€ 28,00
Gnocco arrosto, calamari, carciofi, menta. <i>Roasted gnocco, squid, artichokes, mint.</i>	€ 24,00

* possibilità di prodotto gelo

Tutti gli allergeni sono a disposizione, chiedere al personale.



DELAROCQUE
RESTAURANT & CHAMPAGNE

Main Course

Corba rossa del Gargano, patate viola e crescione acquatico. <i>Red Corba from Gargano, purple potatoes and water cress</i>	€ 28,00
Milanese di Manzo Limousine, rucola, pomodorini al forno, Grana e salsa all'aceto balsamico. <i>Cotoletta of Limousine beef, rocket, roasted tomatoes, Parmesan and balsamic vinegar.</i>	€ 32,00
Ricciola, melanzana, cipolla rossa caramellata e guazzetto di cozze. <i>Amberjack, eggplant, caramelized red onion and mussels sauce.</i>	€ 30,00

Side

Insalata di asparagi verdi e bianchi. <i>White and green asparagus salad.</i>	€ 7,00
Verdura di stagione alla griglia. <i>Seasonal grilled vegetables.</i>	€ 6,00

Tutti gli allergeni sono a disposizione, chiedere al personale.



DELAROCQUE
RESTAURANT & CHAMPAGNE

Dessert

Tiramisù Delarocque.	€ 10,00
Lemon tarte. <i>Lemon tarte</i>	€ 10,00
Tagliata di frutta di stagione. <i>Sliced seasonal fruit.</i>	€ 10,00

Tutti gli allergeni sono a disposizione, chiedere al personale.

LISTA ALLERGENI O TABELLA ALLERGENI:

1. **Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
 3. **Uova** e prodotti a base di uova.
 4. **Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
 5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
 6. **Soia** e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
 7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.
 8. **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 9. **Sedano** e prodotti a base di sedano.
 10. **Senape** e prodotti a base di senape.
 11. **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
 12. **Anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
 13. **Lupini** e prodotti a base di lupini.
 14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.
-



Acque

Lurisia (Naturale 0,5ml)	€3,00
Lurisia (Frizzante 0,5ml)	€3,00

Birre

Messina cristalli di sale	€6,00
Leffe Blonde	€6,00

Bibite

Coca Cola	€5,00
Coca Cola zero	€5,00
Aranciata Lurisia	€5,00
Chinotto Lurisia	€5,00
Gazzosa Lurisia	€5,00

Liquori

Amari	€6,00
Amari premium	€8,00

Caffetteria

Caffè	€3,00
Tè e tisane	€5,00

Instagram
delarocquerestaurant

Facebook
Delarocque Restaurant

www.delarocquemilano.it



DELAROCQUE
RESTAURANT & CHAMPAGNE

Wine&Drink

PIEMONTE

GAJA

Gaja e Rey 2019 *chardonnay* 350€

PUGLIA

TORMARESCA

Pietrabianca 2020 *chardonnay* 37€

SARDEGNA

SARAJA

Kramori 2021 *vermentino* 35€

SICILIA

TASCA D'ALMERITA

Buonsenso 2021 *catarratto* 45€

Mozia 2021 *grillo* 39€

Nozze d'oro 2019 *inzolia, sauvignon* 40€

TOSCANA

CA'MARCANDA

Vistamare 2021 *vermentino, viognier* 60€

TUARITA

Keir 2020 *ansonica* 70€

TRENTINO ALTO ADIGE

COLTERENZIO

Lafoa chardonnay 2020 *chardonnay* 55€

Lafoa sauvignon 2020 *sauvignon* 55€

UMBRIA

CASTELLO DELLA SALA

Bramito 2021 *chardonnay* 45€

Conte della Vipera 2021 *sauvignon, sèmillon* 50€

VALLE D'AOSTA

LES CRETES

Petit Arvine Fleur 2019 *petit arvine* 35€

Cuvee Bois 2019 *chardonnay* 75€

Neige d'Or 2018 *petit arvine, pinot grigio* 90€

VENETO

INAMA

Collection Du Lot 2018 *soave classico* 100€

PIEMONTE

GAJA

<i>Barbaresco</i>	2018	<i>nebbiolo</i>	350€
<i>Darmagi</i>	2018	<i>cabernet sauvignon</i>	450€

PRUNOTTO

<i>Occhetti</i>	2020	<i>nebbiolo</i>	40€
<i>Pian Romualdo</i>	2020	<i>barbera</i>	40€

ODDERO

<i>Barolo Rocche di Castiglione</i>	2017	<i>nebbiolo</i>	120€
-------------------------------------	------	-----------------	------

PUGLIA

TORMARESCA

<i>Masseria Maime</i>	2017	<i>negroamaro salento</i>	45€
<i>Carrubbo</i>	2017	<i>primitivo di Manduria</i>	75€

SARDEGNA

ARGIOLAS

<i>Turriga</i>	2017	<i>cannonau, carignano, bovale, malvasia nera</i>	120€
----------------	------	---	------

SICILIA

TASCA D'ALMERITA

<i>Vigna San Francesco</i>	2018	<i>cabernet sauvignon</i>	65€
----------------------------	------	---------------------------	-----

TOSCANA

TENUTE SAN GUIDO

<i>Sassicaia</i>	2017	<i>cabernet franc., cabernet sauv.</i>	350€
<i>Sassicaia</i>	2013	<i>cabernet franc., cabernet sauv.</i>	500€

TUARITA

<i>Giusto di Nostri</i>	2019	<i>merlot, cabernet franc., cabernet sauv.</i>	130€
<i>Redigaffi</i>	2019	<i>merlot</i>	350€

TENUTA TIGNANELLO

<i>Tignanello</i>	2019	<i>sangiovese, cabernet franc., cabernet sauv.</i>	150€
<i>Solaia</i>	2018	<i>sangiovese, cabernet franc., cabernet sauv.</i>	350€

TENUTA LE MACIOCHE

<i>Brunello di Montalcino</i>	2016	<i>sangiovese</i>	120€
<i>Brunello di Montalcino riserva</i>	2015	<i>sangiovese</i>	150€

TENUTA DELL'HORTENSE

<i>Bolgheri superiore</i>	2017	<i>merlot, cabernet franc., cabernet sauv.</i>	350€
---------------------------	------	--	------

TENUTA PIAN DELLE VIGNE

<i>Brunello di Montalcino</i>	2017	<i>sangiovese</i>	80€
<i>Brunello di Montalcino "Vignaferruvia"</i>	2015	<i>sangiovese</i>	140€

PIEVE SANTA RESTITUTA

<i>Brunello di Montalcino</i>	2016	<i>sangiovese</i>	140€
-------------------------------	------	-------------------	------

LA BRACCESCA

<i>Achelo</i>	2020	<i>syrrah</i>	35€
---------------	------	---------------	-----

CASTELLO DI MONTEPO'

<i>Sassoalloro Oro</i>	2019	<i>sangiovese</i>	60€
------------------------	------	-------------------	-----

CAMPANIA

SAN SALVATORE

Jungano 2019 *aglianico* 40€
Pino di Stio 2017 *pinot nero* 45€

VENETO

INAMA

Bradissimo 2018 *cabernet sauvignon, carmenere* 45€

VALLE D'AOSTA

LES CRETES

Torrette superiore 2019 *petit rouge, fumin* 45€
Sommet 2018 *nebbiolo* 60€

BORGONGA

MICHEL NIELLON

Chassagne-Montrachet 2020 *chardonnay* 140€

CHANSON PERE ET FILS

Corton Vergennes blanc 2017 *chardonnay* 280€

DOMAINE PRIEURE' ROCH

Blanc de Maceration 2019 *chardonnay* *su richiesta*

CHABLIS

LAROCHE

Les Clos 2019 *chardonnay* 150€

LOIRA

PASCAL JOLIVET

Sancerre Blanc 2021 *sauvignon* 60€

Pouilly Fume 2020 *sauvignon* 60€

THIBAUD BOUDIGNON

Anjou blanc 2020 *chenin blanc* 80€

Savennières Clos de la Hutte 2016 *chenin blanc* 150€

ALSAZIA

HAHNENBERG

Riesling 2018 *riesling* 40€

VALLE DEL RODANO

E. GUIGAL

Hermitage blanc 2018 *marsanne, roussanne* 120€

DOMAINE GASSIER

Viognier 2021 *viognier* 35€

CHAPOUTIER

Hermitage blanc Chante-Aulette 2017 *marsanne* 140€

BORGONGA

FRANCOIS FEULLIET

<i>Echézeaux grand cru</i>	2018	<i>pinot nero</i>	450€
----------------------------	------	-------------------	------

CHANSON PERE ET FILS

<i>Pommard</i>	2014	<i>pinot nero</i>	120€
----------------	------	-------------------	------

DOMAINE PRIEURE' ROCH

<i>Ladoix Rouge</i>	2019	<i>pinot nero</i>	<i>su richiesta</i>
---------------------	------	-------------------	---------------------

DOMAINE FOURRIER

<i>Bourgogne rouge</i>	2019	<i>pinot nero</i>	<i>su richiesta</i>
------------------------	------	-------------------	---------------------

<i>Morey St-Denis</i>	2018	<i>pinot nero</i>	<i>su richiesta</i>
-----------------------	------	-------------------	---------------------

BORDEAUX

CHATEAU CLERC MILON

<i>Echézeaux grand cru</i>	2014	<i>merlot, cabernet franc., cabernet sauv.</i>	250€
----------------------------	------	--	------

CHATEAU DUHART MILON

<i>Chateau Duhart Milon</i>	2018	<i>merlot, cabernet sauvignon</i>	200€
-----------------------------	------	-----------------------------------	------

LAFITE ROTHSCHILD

<i>Carruades de Lafite</i>	2018	<i>merlot, cabernet franc., cabernet sauv., petit verdot</i>	400€
----------------------------	------	--	------

BARON DE ROTHSCHILD

<i>Legned R Medoc</i>	2017	<i>merlot, cabernet sauvignon</i>	40€
-----------------------	------	-----------------------------------	-----

VALLE DEL RODANO

E.GUIGAL

<i>Saint Joseph rouge</i>	2018	<i>syrah</i>	50€
---------------------------	------	--------------	-----

CHAPOUTIER

<i>Chateaneuf du Pape</i>	2015	<i>grenache</i>	80€
---------------------------	------	-----------------	-----

<i>Crozes-Ermitage</i>	2018	<i>syrah</i>	150€
------------------------	------	--------------	------

DELAROCQUE

<i>Brut</i>	<i>s.a.</i>	<i>chardonnay, pinot nero, pinot meunier</i>	70€
-------------	-------------	--	-----

<i>Rosè</i>	<i>s.a.</i>	<i>chardonnay, pinot nero</i>	90€
-------------	-------------	-------------------------------	-----

BILLECART

<i>Brut</i>	<i>s.a.</i>	<i>chardonnay, pinot nero, pinot meunier</i>	80€
-------------	-------------	--	-----

DELAMOTTE

<i>Brut</i>	<i>s.a.</i>	<i>chardonnay, pinot nero, pinot meunier</i>	80€
-------------	-------------	--	-----

MARC HEBRART

<i>Mes Favourites</i>	<i>s.a.</i>	<i>chardonnay, pinot nero</i>	120€
-----------------------	-------------	-------------------------------	------

MOET-HENNESSY

<i>Dom Perignon</i>	2012	<i>chardonnay, pinot nero</i>	300€
---------------------	------	-------------------------------	------

KRUG

<i>Krug</i>	170eme	<i>chardonnay, pinot nero, pinot meunier</i>	350€
-------------	--------	--	------

Perrier Jouet

<i>Belle Epoque Blanc de Blanc</i>	2007	<i>chardonnay</i>	500€
------------------------------------	------	-------------------	------

Cocktails & Fine Spirits

CLOVER CL. B (Ricetta del 1908)	€	13,00
Gin Bombay Sapphire , Sciroppo di Lamponi, succo limone fresco, albume pastorizzato		
DAIQUIRI (Ricetta del 1898)	€	13,00
Rum Santa Teresa Antiguo , succo lime fresco, sciroppo di zucchero		
DRY MARTINI (Ricetta del 1926)	€	13,00
Gin Bombay London Dry, Noilly Prat Vermouth dry, orange bitter o angostura bitter		
NAKED AND FAMOUS	€	13,00
Mezcal Encantado, Chartreuse gialla, Aperol, succo di lime fresco		
NEGRONI	€	12,00
Martini Riserva BITTER, Martini Riserva RUBINO, Gin Bombay London Dry alla lavanda		
OLD FASHIONED (Ricetta del 1880)	€	13,00
Bourbon Eagle Rare o Lot n.43 Rye Whiskey, zucchero, angostura bitter, splash di acqua minerale		
PALOMA	€	10,00
Tequila Patron Silver, Succo di lime fresco, pizzico di sale, soda al pompelmo rosa		
PENICILLIN	€	13,00
Compass Box Blend Whisky, Laproaigh Whisky, succo di limone fresco, honey mix allo zenzero, zenzero fresco		
AMERICANO	€	10,00
Bitter Martini, Martini rosso, splash soda		
GOLDEN ERA COLLINS	€	13,00
Bombay London Dry Gin, Succo di Limone, Succo di Pompelmo Rosa, Cordiale ai Fiori di Sambuco e Camomilla, Bergamotto Bitter, Angostura Bitter		
DELAROCQUE CHAMPAGNE MARGARITA	€	13,00
Tequila Patron Reposado, Succo di Lime, Nettare d' agave infusa alla salvia, Pura di Pera, Champagne Delarocque		
OAXACA OLD FASHIONED	€	13,00
Tequila Patron Reposada, Mezcal Alipus, Chocolate Bitter, Nettare d' Agave		
NON POTREI MAI	€	13,00
Rabarbaro Zucca, Martini bitter Riserva infuso al rosmarino, gocce di Whisky Peat Monster, cordiale al chinotto Lurisia		

AVIATION	€	12,00
Gin Bombay o Vodka Grey Goose, Sciroppo alla lavanda, Liquore Monin alla violetta, succo di limone, bitter alla lavanda		
LORI MEYERS	.	13,00
Mezcal, Patron Silver Tequila , Ancho Reyes, succo di lime, Bitter burlesque, Schweppes Spicy Ginger beer		
SOUR	€	13,00
Spirits (singola scelta tra Vodka, gin, whiskey, rum, tequila, mezcal e pisco, succo di limone fresco, sciroppo di zucchero, bianco dell' uovo		

Mocktails

FLIP COMBAVA- ROSMARINO	€	10,00
Succo di combava, Schweppes Tonica, olio alla combava e rosmarino, bianco dell' uovo		
NULLA DI NUOVO DOTTORE?	€	10,00
Schweppes Ginger Beer, succo di carota, succo di arancia		