

Menu di Dicembre 2019

Antipasti

Ceviche di salmone, guacamole polenta croccante e uova nere	12.00
Cappelle di porcino in pancetta grigliate su fonduta e olio tartufato	13.00
Degustazione di Fiocco e Culatello	13.00
Servito con pane caldo e burro	
Tartare di manzo piemontese	12.00
Servita con cetriolini, cipolla rossa, olive nere, acciughe, senape, rosso d'uovo e limone	
Misto di Salami Pregiati (cervo, oca e cinghiale)	10.00
Servito con confetture	
Il Tagliere di Salumi nostrani della tradizione bustocca (Piccolo)	13.00
Il Tagliere di Salumi nostrani della tradizione bustocca (Grande)	18.00
Con formaggi maggiorazione di 3,00 €	
Il piatto di Degustazione Formaggi	10.00
Il Ciotolino di Bruschi fatti in casa (sottaceti)	3.00

Primi Piatti

Spaghetto alla chitarra burrata affumicata limone e caviale	13.00
Crespella ripiena di verza e bitto con besciamella allo zafferano	13.00
Ravioli ripieni di porcini e luganega in crema di zucca e tartufo	13.00
Risotto agli scampi e crema di porcino	15.00
Spaghetti al Pomodoro	7.50
Mezza porzione di uno dei primi sopra riportati (risotto min 2 persone)	8.00

Secondi Piatti

Entrecôte di Angus Beef Argentino (300gr) grigliato	20.00
Servito con patate arrosto e insalata mista	
Filetto di manzo al rosso di montalcino su crostone di foie gras	22.00
Polpo alla Luciana su burrata	18.00
Baby costina di maialino intera (500gr) in salsa barbecue con patate arrosto	16.00

Etnico

Cannellone gigante ripieno di astice americano con besciamella ai crostacei 15.00

Vegetariano

Verza ripiena di riso carnaroli al parmigiano e verdure su passata napoletana 10.00

Fast Food

Bacon Cheese Hamburger 12.00

Servito scomposto con hamburger di Chianina salsa al formaggio, bacon, insalata, pomodori e cipolla

Vegetarian Cheese Hamburger 12.00

Servito scomposto con hamburger di soia e verdure, salsa al formaggio, zucchine, insalata, pomodori e cipolla

Dolci

Soufflé al cioccolato belga / Le torte del giorno / Dolci al cucchiaino 5.00