

Menu di Marzo 2020

Antipasti

Fagottino di pasta fillo pere e asiago su crema di funghi	10.00
Prima cotta alla brace tagliata fine e servita con finocchi e arance	11.00
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

Gnocchi alla romana gratinati alle erbe e zafferano	13.00
Linguine crema di patate e cozze	13.00
Orzotto alla mantovana con champignon al salto	13.00
Risotto zafferano e taleggio	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	
Polpo alla Luciana su burrata	16.00
Filetti di branzino alle mandorle su purea di patate allo zenzero	16.00
Baby costina di maialino intera (500gr) in salsa barbecue con patate arrosto	16.00

Etnico

PAD THAI noodle con arachidi verdure pollo marinato al cocco e salsa di scampi **16.00**

Vegetariano

Crèpes salata gigante ripiena di ricotta e carciofi in crema di taleggio **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**