

Menu di Giugno 2020

Antipasti

Cruditè di branzino con coulis di ciglie e cacao 90%	12.00
Spiedini di albicocche ripiene di brie e bacon su insalata di campo	10.00
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

Culurgionas alla campidanese	13.00
Chitarra alla carbonara di salmone e il suo caviale	13.00
Risotto ai gamberi Gin Mare e gocce di guacamole	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	
Tagliata di angus beef burrata bacon e pachino confit con patate arrosto	18.00
Polpo alla Luciana in burrata fresca	18.00
Baby costina di maialino intera (500gr) in salsa barbecue con patate arrosto	16.00

Etnico

Trancio di salmone in crosta di speck su crema di fragole e zucchine **16.00**

Vegetariano

Taboulè di verdure e germogli con emulsione di basilico e pinoli **12.00**

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 cucchiaio **5.00**