

aprile

Antipasti

Polpa di granchio alla senape scomposta con crostone di baguette	13,00
Tortino di asparagi in vellutata di taleggio d.o.p.	12,00
Degustazione di Fiocco e Culatello DOP di Parma 18mesi servito con pane caldo e burro	12,00
Tartare di manzo piemontese servita con cetriolini, cipolla rossa, olive nere, acciughe, senape, rosso d'uovo e limone	12,00
Misto di Salami Pregiati (cervo,oca e cinghiale) servito con confetture	10,00
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

Tagliolini ai mirtilli alla carbonara di guanciaie toscano	13,00
Orecchiette fresche spada e asparagi di mare	13,00
Gnocchi sardi al ragù d'agnello e pistacchi	13,00
Risotto agli asparagi freschi con tartare di gamberone	15,00
Spaghetti al Pomodoro	7,50
Mezza porzione di uno dei primi sopra riportati (risotto min 2 persone)	8,00

Secondi

Entrecôte di Angus Beef Argentino (300gr) grigliato e servito con patate arrosto e insalata mista	18,00
Involtoni di pesce spatola alla siciliana	16,00
Costolette d'agnello alla milanese con patate arrosto	16,00
Baby costina di maialino intera (500gr) in salsa barbecue con patate arrosto	16,00

Etnico

Spezzatino di manzo primaverile con mele rosse e paprika	15,00
--	-------

Vegetariano

Crêpes salata gigante ripiena di carciofi e ricotta con salsa al taleggio d.o.p.	12,00
--	-------

Fast Food

Bacon Cheese Hamburger: servito scomposto con hamburger di Chianina salsa al formaggio, bacon, insalata, pomodori e cipolla	12,00
Vegetarian Cheese Hamburger: servito scomposto con hamburger di soia e verdure, salsa al formaggio, zucchine, insalata, pomodori e cipolla	12,00

Dolci

Crêpes al Gianduia /Soufflé al cioccolato belga / La torta del giorno / Dolce al cucchiaino	5,00
---	------