

## Febbraio

### Antipasti

-Fagottino di verza al cuore di risotto alla salsiccia e vino rosso	10.00
- Insalatina di cicorietta con sciatt	10.00
- Degustazione di Fiocco e Culatello DOP di Parma 18mesi servito con pane caldo e burro	12.00
- Carne salada piemontese con mozzarella fumè km 0 olio e pepe	10.00
<i>Da condividere</i>	15.00
- Misto di Salami Pregiati (cervo,oca e cinghiale) servito con confetture	10.00
- Il Tagliere di Salumi nostrani della tradizione bustocca (Piccola)	12.00
- Il Tagliere di Salumi nostrani della tradizione bustocca (Grande)	16.00
- Con formaggi maggiorazione di	3.00
- Il piatto di Degustazione Formaggi	10.00
- Il Ciotolino di Bruschi fatti in casa (sottaceti)	3.00

### Primi

- Spaghetti alla chitarra al ragù di ossobuco	10.00
- Orzotto alla mantovana	10.00
- Gnocchetti verdi alla coda di rospo pachino e rucola	10.00
- Risotto "carnaroli" all'ortica mantecato al caprino e olio allo zafferano	12.00
- Spaghetti al Pomodoro	7.50
- Mezza porzione di uno dei primi sopra riportati	6.50

### Secondi

- Entrecôte di Angus Beef Argentino (300gr) grigliato e servito con patate arrosto e insalata mista	18.00
- Gamberoni argentini al lardo bustocco su insalatina di songino ,mandarini e miele	18.00
- Costata di scottona bavarese (500gr con osso) servita con pomodori concassè e patate arrosto	20.00
- Spezzatino di cervo con polenta saracena	16.00

### Etnico

- Dal Messico: pollo in salsa barbeque servito con riso bianco e tortillas chip	15.00
---	-------

### Vegetariano

- La terrina di melanzane alla parmigiana	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
--	------