

# Gennaio

## Antipasti

Gâteau di ricotta con pachino confit al balsamico	12,00
Cotechino in crosta, purea di lenticchie e olio vanigliato	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

Pizzoccheri freschi saltati in fonduta e noci	12,00
Plin burrata e tartare	14,00
Raviolacci ripieni di gamberoni in crema di champignon	14,00
Risotto al raschera e ristretto di Amarone	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
Spezzatino di cinghiale al Barolo con polenta fritta	16,00
Branzino con mousse di piselli su champignon al salto	16,00
Taglio Tomahawk provenienza Scozia (circa 1kg con osso)	42,00

## Etnico

Arrosto di maialino in vaso con paprika curcuma, cumino e miele	15,00
---	-------

## Vegetariano

Polpette di soia e verdure in umido con funghi e polenta fritta	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
---	------