

Gennaio

Antipasti

- Cotechino della tradizione bustocca in crosta con olio vanigliato	10.00
- Terrina di polenta con salsiccia porcini e taleggio	10.00
- Degustazione di Fiocco e Culatello DOP di Parma 18mesi servito con pane caldo e burro	12.00
- Carpaccio di spada con germogli e frutti di bosco	12.00
<i>Da condividere</i>	14.00
- Misto di Salami Pregiati (cervo,oca e cinghiale) servito con confetture	10.00
- Il Tagliere di Salumi nostrani della tradizione bustocca (Piccola)	10.00
- Il Tagliere di Salumi nostrani della tradizione bustocca (Grande)	15.00
- Con formaggi maggiorazione di	3.00
- Il piatto di Degustazione Formaggi	10.00
- Il Ciotolino di Bruschi fatti in casa (sottaceti)	3.00

Primi

-Bucatini freschi cacio e pepe	10.00
- Cappelletti freschi in brodo di carne e tartufo	10.00
- Raviolacci al cappone in crema di pistacchi verdi	10.00
- Risotto "carnaroli" al salmone e porri croccanti	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
- Entrecote di Angus in padella alla" Bismark " tartufata	16.00
- Coda di rospo aragostata su crema di lenticchie	16.00
- Polenta e asino	15.00

Etnico

- Dalla Svizzera: piatto vallesano con pane burro pomodoro prosciutto e raclette	15.00
--	-------

Vegetariano

- Falafel servite con insalata mista patate arrosto e salsa yogurt	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
--	------