

febbraio

Antipasti

Fagottini di verza ripieni di risotto alla luganega e vino rosso	10,00
Cuore di carciofo saltati su fonduta e culatello croccante	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

Tagliatelle di grano saraceno al ragù di capriolo	13,00
Zuppa di cipolle alla francese	12,00
Raviolacci ripieni di polenta e brusciit al burro nocciolato e alloro	12,00
Risotto al radicchio rosso con crosta di raclette	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
Tagliata di angus beef carciofi e grana su patate arrosto	16,00
Spiedone argentino con cipolla rossa salsa piccante e patate in buccia	15,00
Baby costina di maialino intera (500gr) in salsa barbecue con patate arrosto	16,00

Etnico

Pollo alla kung-pao con basmati	15,00
---------------------------------	-------

Vegetariano

Cannelloni di porro al tofu e spinaci con besciamella all' oilo e mandorle	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
---	------