

Febbraio

Antipasti

- Gamberoni flambè alla tequila e lemon grass serviti con guacamle	10.00
- Millefoglie di parmigiana con pane carasau	10.00
- Degustazione di Fiocco e Culatello DOP di Parma 18mesi servito con pane caldo e burro	12.00
- Prosciuttino di cinghiale con spuma di capra al lime e curry con pane ai cereali caldo	10.00
<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 Bruschetti fatti in casa (sottaceti)	3.00

Primi

- Linguine al guanciale con pesto di rucola	10.00
- Gnocchi sardi al cinghiale e rosmarino	10.00
- Raviolacci con cuore di zola e noci in crema di topinambur	10.00
- Risotto "carnaroli" zucca e tartufo	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
- Filettini di maialino toscano alla senape con spiedini di patate	16.00
- Petto d'anatra in crema di mandarino con insalata di campo condita piccante	16.00
- Gamberoni argentini lardati alla piastra con rucola e pachino	18.00

Etnico

- Dal Mexico :burritos ripieno di fajtas di pollo all' avocado	15.00
--	-------

Vegetariano

- Crocchette di verdure ai semi di papavero con salsa al curry e insalatina	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
--	------