

gennaio

Antipasti

Terrina di polenta con salsiccia taleggio e patate viola	10,00
Tataki di tonno su crema di arancio e sesamo tostato	
Degustazione di Fiocco e Culatello DOP di Parma 18mesi servito con pane caldo e burro	13,00
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

Chitarra fresca canocchie e lime	13,00
Canederli trentini su crema di puzzone di Moena e olio tartufato	12,00
Ravioli del plin in crema di burrata con tartare di manzo	13,00
Risotto al raschera con ristretto di montalcino "Antinori"	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
Gamberoni in crosta di tesa al pepe con rucola e arance	16,00
Filetto di manzo al foie gras su crostone di pane al burro di bufala	22,00
Baby costina di maialino intera (500gr) in salsa barbecue con patate arrosto	16,00

Etnico

Timballo di riso nero con pollo e gamberi su crema al cocco	15,00
---	-------

Vegetariano

Cannellone gigante ripieno di patate viola e broccoli su besciamella di zucchine	13,00
--	-------

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
---	------