

Gennaio

Antipasti

- Speck d'anatra francese su insalata di campo e vinegrette all'arancio	10.00
- Piccole Saint. Jacques gratinate con scalogno e Armagnac	10.00
- 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 (Piccola)	12.00
- Il Tagliere di Salumi nostrani della tradizione bustocca (Grande)	16.00
- Con formaggi maggiorazione di	3.00
- Il piatto di Degustazione Formaggi	10.00
- Il Ciotolino di Bruschi fatti in casa (sottaceti)	3.00

Primi

- Crespella ripiena di Bitto d.o.p. e verze	12.00
- Raviolacci ai carciofi romani in fonduta di porri e patate	12.00
- Tagliatelle al ragù di cinghiale al ginepro	12.00
- Risotto "carnaroli" allo zafferano con carpaccio caldo di radicchio e raclette	12.00
- Spaghetti al Pomodoro	7.50
- Mezza porzione di uno dei primi sopra riportati	7.00

Secondi

- Entrecôte di Angus Beef Argentino (300gr) grigliato e servito con patate arrosto e insalata mista	18.00
- Costolette di cervo ubriaco al Montalcino su fiocco di purea dolce	18.00
- Filetti di rombo in salsa d'arance e zenzero	15.00
- Baby costina di maialino intera (500gr) in salsa barbeque con patate arrosto	15.00

Etnico

- Dalla Russia : Filetto di manzo alla "Stroganoff"	16.00
---	-------

Vegetariano

- Paella vegetariana servita con uovo sodo e crostini di pane all'aglio	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
---	------