

giugno

Antipasti

La carne salada piemontese ai frutti rossi con vinegrette ai lamponi	13,00
Gamberi croccanti in tesa al pepe su guacamole	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

Tagliolini paglia e fieno capesante e pistacchi	13,00
Gnocchi sardi nel suo ragù	12,00
Raviolacci al limone in crema di capra e erba cipollina	12,00
Risotto mantecato con crema di fave e crudo croccante	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
Spiedo di filetto di maiale in pancetta e pesche su patate arrosto	15,00
Spada fresco in 3D marinato alla menta su crema di melone	16,00
Baby costina di maialino intera (500gr) in salsa barbecue con patate arrosto	16,00

Etnico

Il merluzzo cotto nel latte su crema di patate al rosmarino e germogli d'aglio	15,00
--	-------

Vegetariano

Insalata di cous -cous alla francese con verdure - frutta secca e olio piccante	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
---	------