

Marzo

Antipasti

-Fagottino di pasta fillo ripieno di pere e asiago su crema di pistacchi	10.00
- Piovra su stracciatella fresca e gocce di pesto	10.00
- Degustazione di Fiocco e Culatello DOP di Parma 18mesi servito con pane caldo e burro	12.00
- Lonza affumicata al faggio francese con carciofi e arance	10.00
<i>Da condividere</i>	15.00
- 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 Bruschetti fatti in casa (sottaceti)	3.00

Primi

- Tagliatella fresca carciofi guanciaiale e pachino	10.00
- Orecchiette alle cime di rapa e pecorino	10.00
- Raviolacci pancetta e zucchine pinoli e rosmarino	10.00
- Risotto "carnaroli" patate viola e raclette	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
- Tonno alle mandorle su purea di patate allo zenzero	18.00
- Spiedone di angus beef e cipolla rossa servito con salsa yogurt e patate arrosto	16.00
- tagliata di angus beef con champignon trifolati al bacon con patate arrosto	16.00

Etnico

- Dall'Asia: filettini di maiale al latte di cocco e curry con foglie di limone servito con zucchine bollite	15.00
--	-------

Vegetariano

- La crepes salata gigante ripiena di ricotta e carciofi su crema di taleggio	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
--	------