

# novembre

## Antipasti

Crostoni di polenta speck gorgonzola e luganega	10,00
Rosticciata di gamberoni porcini e patate	13,00
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

Crespella di verza e luganega su besciamella di fontina d.o.p.	13,00
Tagliatelle di pizzoccheri saltati con patate fonduta e cavolo cappuccio	12,00
Raviolaccio di zucca e amaretto con ricotta salata e semi di papavero	12,00
Risotto porcini e taleggio	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
Spezzatino di cervo al pinot nero riserva su polenta bianca	18,00
Trota salmonata in crosta di tesa al pepe bustocca con aria al caffè	15,00
Baby costina di maialino intera (500gr) in salsa barbecue con patate arrosto	16,00

## Etnico

Stinchetti di maialino da latte in crema di mirto con patata ripiena al formaggio	15,00
---	-------

## Vegetariano

Sformato di topinanbur su crema di broccoli 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
---	------