

Novembre

Antipasti

- Tronchetto di capra francese scottata alle noci con miele tartufato	10.00
- Terrina di polenta con salsiccia e taleggio	10.00
- Degustazione di Fiocco e Culatello DOP di Parma 18mesi servito con pane caldo e burro	12.00
- Quenelle di baccalà fritte e servite con insalatina di campo e germogli	10.00
<i>Da condividere</i>	14.00
- Misto di Salami Pregiati (cervo,oca e cinghiale) servito con confetture	10.00
- Il Tagliere di Salumi nostrani della tradizione bustocca (Piccola)	10.00
- Il Tagliere di Salumi nostrani della tradizione bustocca (Grande)	15.00
- Con formaggi maggiorazione di	3.00
- Il piatto di Degustazione Formaggi	10.00
- Il Ciotolino di Bruschi fatti in casa (sottaceti)	3.00

Primi

- Pappardelle al sugo di cinghiale	10.00
- Spatzle trentini saltati alla sua maniera	10.00
- Raviolaccio ripieno di lepre e tartufo al burro di nocciole	10.00
- Risotto "carnaroli" zucca e tartufo	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
- Spezzatino di cinghiale toscano con polenta alla griglia	15.00
- Filetto di Fassona Piemontese al roqueforte francese con pane nero brulé	20.00
-Stinco di maialino ai porcini con patate arrosto	15.00

Etnico

- Dal centro America : pollo alle banane piccanti servito con riso nero	15.00
---	-------

Vegetariano

- tortillas ai due sapori : zucchine e tofu e cavolfiori ed emmenthal ,servite con insalatina di noci	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
--	------