Antipasti

- Rosticciata di Capesante fresche con Patate affumicate e Bacon	10.00
- Terrina di Cinghiale profumata al Cioccolato belga	10.00
- Degustazione di Fiocco e Culatello DOP di Parma 18mesi servito con pane caldo e burro	12.00
- Carpaccio di Bisonte affumicato servito con pomodori pachino in confit	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 fresche al Ragù d'Oca	10.00
- Bigoli al torchio alla Carbonara di Salmone fresco e Caviale Siberia	12.00
- Raviolacci di Lepre e Tartufo al burro Nocciola	10.00
- Risotto "Carnaroli" Mirilli e Porcini	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
- Guancialetto di Cinghiale Toscano in salsa Brandy con patate arrosto	16.00
- Parmigiana di Filetto di Fassona Piemontese con melanzane, pomodoro e Bufala servito con patate arrosto	20.00
- Capriolo in umido con polenta tartufata grigliata	16.00

Etnico

- Dalla Russia: Il Filetto alla "Stroganoff" servito con crostoni di pane	16.00
---	-------

Vegetariano

- Tortino di sfoglia ripieno di ravioli di magro saltati alle verdure con crema di parmigiano	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
--	------