

# Novembre

## Antipasti

Tortino ai porcini su crema di roquefort	12,00
Branzino marinato al Franciacorta e sale al mirto con insalata croccante agli agrumi	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

Strozzapreti al ragu di capriolo e crema di porri	12,00
Tortello di zucca alla salsiccia di Cinta Senese	14,00
Spghettino cime di rapa, pinoli, pane nero e bottarga	14,00
Zuppa di cipolle gratinata alla sua maniera	12,00
Spaghetti al Pomodoro	7,50
Mezza porzione di uno dei primi sopra riportati	7,50

## Secondi

Entrecôte di Angus Beef Argentino (300gr) grigliato e servito con patate arrosto e insalata mista	18,00
Tagliata di Angus Beef Argentino con porcini e tomino	20,00
Coda di rospo al curry su riso nero e colatura di alici	16,00
Baby costina di maialino intera (500gr) in salsa barbeque con patate arrosto	16,00

## Etnico dal Giappone

Noodle con funghi shiitake in brodo di zenzero	15,00
--	-------

## Vegetariano

Cheesecake di patate e zola con crema di zucca	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
---	------

