

ottobre

Antipasti

Cocktail di scampi fritti con salsa agrodolce leggermente piccante	13,00
Polenta di castagne in 3D con lardo bustocco	10,00
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

Pappardelle porcini e guanciaie	13,00
Gnocchi con "useleti"	12,00
Raviolo di castagne dentro e fuori in crema di champignon	12,00
Risotto zucca e gorgonzola	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
Tagliata di Angus tomino e porcini con patate arrosto	18,00
Salmone caramellato al miele con insalata di mele rucola e rapanello	15,00
Baby costina di maialino intera (500gr) in salsa barbecue con patate arrosto	16,00

Etnico

La Moussakà	15,00
-------------	-------

Vegetariano

Polenta bianca con porcini al salto	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
---	------