

dicembre

Antipasti

Ostriche Belon gratinate al forno alla senape	13,00
Prosciutto di cinghiale toscano con gnocco fritto e spuma di capra allo zafferano	13,00
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

Cannellone gigante al nero ripieno d'astice in besciamella gialla	13,00
Tajarin al tartufo bianco	20,00
Raviolaccio al bitto in crema di verza	12,00
Risotto allo champagne con cuore di mela cotogna al tartufo	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
Filetto di manzo nazionale al Sauternes con pane tostato al patè di fegato	20,00
Costolette di cervo al barolo con cubi di polenta fritta	18,00
Baby costina di maialino intera (500gr) in salsa barbecue con patate arrosto	16,00

Etnico

Piatto Vallesano : terrina al forno con raclette , prosciutto affumicato ,pomodoro fresco e pane grigliato	15,00
--	-------

Vegetariano

Muffin vegetariani su crema di topinanbur	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
---	------