

gennaio

Antipasti

Baccalà mantecato alla vicentina con polenta alla griglia	10,00
Tortino di luganega e camembert su crema di porri	10,00
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

Pappardelle rosse al ragù di capesante	13,00
Orecchiette fresche cime di rapa pinoli e pane integrale	12,00
I ravioli del plin ripieni di brasato in crema di carciofi	13,00
Risotto ai crostacei con cuore nero	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 Beef con uovo al tegamino tartufato	16,00
Gamberoni argentini scottati al lardo bustocco (due fette gambero rosso) in brodo di avocado	18,00
Baby costina di maialino intera (500gr) in salsa barbecue con patate arrosto	16,00

Etnico

Francia : petto d anatra laccata al mandarino con patate duchessa	15,00
---	-------

Vegetariano

Spezzatino di seitan e verdure su polenta alla griglia	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
---	------