

Gennaio

Antipasti

- Lumache alla bourguignonne	10.00
- Tortino di brisè con luganega e brie su vellutata di zucchine	10.00
- Degustazione di Fiocco e Culatello DOP di Parma 18mesi servito con pane caldo e burro	12.00
- Salmone fresco marinato alla birra bianca d'abbazia servito con panna acida e ribes	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

- Pizzoccheri freschi valtellinesi in fonduta d'alpeggio	10.00
- Tagliolini freschi alla polpa di riccio di mare	12.00
- Canederli trentini in brodo con speck,spinaci e puzzone di moena	10.00
- Risotto "carnaroli" scamorza fumè e radicchio	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
- Tagliata di angus beef alla Bismarck profumata al tartufo bianco	16.00
- Filetto di Fassona Piemontese lardato con crosta di miele e nocciole servito con patate arrosto	20.00
- Fiorentina di tonno rosso grigliatata e servita con patate arrosto	16.00

Etnico

- Dalla Thailandia: timballi di riso venere con pollo e gamberi su crema di cocco	15.00
---	-------

Vegetariano

- Spezzatino di seitan con verdure di stagione e nocciole, con pane caldo	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
--	------