

# giugno

## Antipasti

Capesante al pane aromatico su crema di fave	12,00
Patè di ricotta e prosciutto fumè con pinoli e pane carasau	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

Paccheri all amatriciana scomposta	12,00
Tagliolini al nero calamaretti e lime	12,00
Ravioloni alla bottarga in crema di crostacei	13,00
Risotto pesche e brie	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
Costata 500gr con osso di bianco nera polacca con patate arrosto	20,00
Coda di rospo aragostata su riso rosso e olio all ' acciuga	16,00
Baby costina di maialino intera (500gr) in salsa barbecue con patate arrosto	16,00

## Etnico

Cosce di pollo fritto alle tre birre con patate	15,00
---	-------

## Vegetariano

Crostata di riso alle verdure	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
---	------