

novembre

Antipasti

Rosticciata di gambero argentino e porcini con chip di patate viola	13,00
Terrina di polenta con luganega e taleggio	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

Chitarra fresca alla carbonara di salmone fresco e zucchine	12,00
Pappardelle al cacao belga al ragù di cinghiale e pistacchi	13,00
Raviolaccio ripieno di testun al barolo in fonduta	13,00
Risotto zucca e taleggio	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
Filetti di rombo alla beccafico su vellutata di porri	15,00
Carrè d' agnello in crosta di porcini su fonduta d'alpeggio	18,00
Baby costina di maialino intera (500gr) in salsa barbecue con patate arrosto	16,00

Etnico

Stinco di maiale alle prugne secche e birra scura "brown ale" con patate bollite	15,00
--	-------

Vegetariano

Croccanti al forno ripieni di feta pomodori secchi e olive taggiasche su insalata di campo	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 Gianduaia /Soufflé al cioccolato belga / La torta del giorno / Dolce al cucchiaino	5,00
--	------