

ottobre

Antipasti

Tronchetto di capra francese scottato al miele noci e lardo bustocco	12,00
Coppa di scampi fritti con salsa al mango	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

Chicche di patata alle castagne al ragù di cervo	13,00
Tagliolini al curry rana pescatrice e cipollotto	12,00
Raviolacci ripieni di pere in crema di zola	12,00
Risotto ai porcini	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 tomino e porcini	18,00
Salmone in crosta di zucchine e semi di papavero in brodo di speck	15,00
Baby costina di maialino intera (500gr) in salsa barbecue con patate arrosto	16,00

Etnico

Salmone affumicato in alga Nori con riso nerobianco all avocado	15,00
---	-------

Vegetariano

Mozzarella in carrozza bufala e porcini	13,00
---	-------

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
---	------