

# aprile

## Antipasti

Tortino di patate e funghi su crema di asparago piccante	10,00
Lonza affumicata al faggio con finocchi e arance	10,00
Degustazione di Fiocco e Culatello DOP di Parma 18mesi servito con pane caldo e burro	13,00
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

Gnocchetti allo zafferano su crema di burrata e salsiccia cruda	13,00
Linguine pancetta pinoli rosmarino e pecorino	13,00
Raviolo ripieno di melanzane al sugo di pesce spada	13,00
Risotto agli asparagi con tartare di capesante al cacao	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
Filetto in crosta su crema di champignon	20,00
Rana pescatrice frita su crema al cocco piccante	16,00
Baby costina di maialino intera (500gr) in salsa barbecue con patate arrosto	16,00

## Etnico

Fajtas di pollo servita con tortillas , basmati formaggio ,pomodoro e jalapeno , insalata	15,00
---	-------

## Vegetariano

La parmigiana di zucchine	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
---	------