

# giugno

## Antipasti

Gamberi argentini saltati con fave e rosmarino su gazpacho	11,00
Insalata di astice con avocado e bacon	12,00
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

Tagliolini freschi alla ligure con pesto fagiolini e patate	13,00
Gnocchi sardi allo spada con ricotta stagionata	13,00
Raviolo ripieno di ciliege in crema di roquefort	13,00
Risotto al melone e porto con culatello essiccato	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
Parmigiana di filetto di manzo	20,00
Spada in 3d marinato alla menta su crema di melone	16,00
Baby costina di maialino intera (500gr) in salsa barbecue con patate arrosto	16,00

## Etnico

Spaghetti di riso all'angus marinato alla soia e verdure	15,00
--	-------

## Vegetariano

Spiedo di verdure e tofu 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 Gianduia /Soufflé al cioccolato belga / La torta del giorno / Dolce al cucchiaino	5,00
---	------