

maggio

Antipasti

Sformato freddo di pollo e peperoni con mandorle	10,00
Scamorza frita su rucola al balsamico e pachino	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 alla rucola ricotta bresaola e origano	13,00
Bucatini alla norma	13,00
Raviolo all aglio rosa dolce e patate su crema di cozze	13,00
Risotto cacio e pepe	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
Costolette d'agnello alle mandorle con asparagi in pancetta croccante	16,00
Triglie su ricotta mantecata con pachino e crema di basilico	15,00
Baby costina di maialino intera (500gr) in salsa barbecue con patate arrosto	16,00

Etnico

Pollo al curry con mele anannas melagrana e vitamina c servito con basmati	15,00
--	-------

Vegetariano

Patè di formaggi e noci con composte di pere e mirtilli rossi con crudità di verdure e pane caldo	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
---	------