

# luglio

## Antipasti

Insalata di sgombro marinato e anguria	11,00
Carne salada piemontese tagliata fine ai frutti rossi	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

Spaghetti alla chitarra al ragù di costine	13,00
Integrale alle verdure e bottarga di muggine	13,00
Culurgiones in crema di burrata e pachino confit	13,00
Risotto al lime con tartare di capesante	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 rucola fragole e balsamico con patate arrosto	16,00
Branzino pulito al pesto e olive taggiasche	15,00
Baby costina di maialino intera (500gr) in salsa barbecue con patate arrosto	16,00

## Etnico

Cevapcici serviti con insalata mista patate arrosto e salsa yogurt greca	15,00
--	-------

## Vegetariano

Insalata di farro con verdure frutta secca e olio piccante	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
---	------