

settembre

Antipasti

Noci di capesante fritte su crema di peperoni rossi	11,00
Costedda sarda alle cipolle con burratina e crudo croccante	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

Bigoli al torchio in crema di ceci e guanciaie croccante	13,00
Gnocchetti arcobaleno zucchine e curry con salsiccia punta di coltello cruda	13,00
Ravioli neri di pesce al tonno fresco e uova di salmone	13,00
Risotto allo zafferano in brodo di crostacei con polpo croccante	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
Costata di vitello in carpione con le sue verdure	16,00
Filetti di triglia su pane guttiau e crema di melanzane	15,00
Baby costina di maialino intera (500gr) in salsa barbecue con patate arrosto	16,00

Etnico

Insalata di poke di tonno con salsa soia seamo e cipollotto con salsa gavicche	16,00
--	-------

Vegetariano

Radicchio saltato al balsamico in crosta di provola affumicata e noci	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

Soufflé al cioccolato belga / Le torte del giorno / Dolci al cucchiaio	5,00
--	------