

Antipasti

Speck d'anatra francese servita con pane di segale caldo e riccioli di burro	11,00
Soufflè di patate e broccoli su crema allo zafferano	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

Pappardelle al cacao al ragù di cinghiale al rosso di montalcino	13,00
Ravioli di zucca in fondo bruno leggero	13,00
Gnocchetti al nero in crema di scampi	13,00
Risotto ai porcini mantecato al burro tartufato	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
Coda di rospo frita in panatura di muesli su crema di mais e nocciole tostate	16,00
Carrè d'agnello in crosta di pane prosciutto di parma su crema ai porcini	16,00
Baby costina di maialino intera (500gr) in salsa barbecue con patate arrosto	16,00

Etnico

Brick tunisini ripieni di patate e tonno su insalata di campo e salsa alla curcuma	15,00
--	-------

Vegetariano

Falafel su ratatulle di verdure con salsa yogurt	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
--	------