

dicembre

Antipasti

Soufflé di polenta , porcini e capriolo su crema al tartufo nero	
Tartare di gambero argentino con caprino e frutti rossi	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

Fettuccine al ragù bianco di cappone profumato alla birra bianca	13,00
Crespelle ripiena d'astice con besciamella ai pistacchi	13,00
Raviolo ripieno di cassoeula in fonduta d'alpeggio e tartufo bianco	13,00
Risotto alle capesante e caviale	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
Filetto di manzo al sauternes su crostone al foie gras	22,00
Polpo alla luciana su stracciatella fresca km 0	16,00
Baby costina di maialino intera (500gr) in salsa barbecue con patate arrosto	16,00

Etnico

Cestino di parmigiano riserva ripieno di rosticciata di gamberi , porcini e patate viola	15,00
--	-------

Vegetariano

Cannellone gigante ripieno di verdure con besciamella al topinanbur	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
--	------