

febbraio

Antipasti

Insalata tiepida di polpo finocchi e arance	10,00
Prosciutto di cinghiale con spuma di caprino allo zafferano e pan brioches	11,00
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

Linguine alla tarantina	13,00
Orzotto luganega e porcini	13,00
Ravioli di kamut ripieni di coste in crema di bitto	13,00
Risotto all arancio con tartare di gambero argentino	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 con uovo al tegamino e bacon con patate arrosto	16,00
Branzino pulito alla mediterranea con pachino olive ed erba cipollina	15,00
Baby costina di maialino intera (500gr) in salsa barbecue con patate arrosto	16,00

Etnico

Fajtas di manzo e pollo con basmati formaggio jalapeno crema di fagioli guacamole e tortillas	16,00
---	-------

Vegetariano

Cannoli di pasta fillo ripieni di taleggio e curcuma su insalata di campo	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
--	------