

marzo

Antipasti

Tartare di culatello e cavolo cappuccio	11,00
Gamberi argentini al brandy su pesto di zucchine	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

Fettuccine paglia e fieno al ragù di funghi e speck	13,00
Trofie fresche al "capuliatu" di pomodori secchi e mandorle	13,00
Raviolo ripieno di luganega in crema di porri	13,00
Risotto al salmone fumè e pompelmo rosa	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
Cotoletta di maiale al cognac e limone con indivia alla griglia	
Rombo in crosta di patate	16,00
Baby costina di maialino intera (500gr) in salsa barbecue con patate arrosto	16,00

Etnico

Pollo ai peperoni e latte di cocco servito con basmati	15,00
--	-------

Vegetariano

Frittelle ai carciofi con insalata di campo e maionese al curry	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, zucchini, insalata, pomodori e cipolla	12,00

Dolci

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