

maggio

Antipasti

Gamberi saltati con fave e rosmarino con parmigiano croccante	11,00
Plum cake salato culatello e verdure su crema di roquefort	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

Tagliolini neri alla carbonara di salmone	13,00
Ravioli ripieni di ciliege in crema di burrata	13,00
Gnocchetti agli asparagi capesante e pachino	13,00
Risotto al franciacorta rosè con tartare di gambero marinato	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 burrata e bacon con patate arrosto	16,00
Orata al cartoccio con verdure al curry	15,00
Baby costina di maialino intera (500gr) in salsa barbecue con patate arrosto	16,00

Etnico

Coscette di pollo disossate marinate agli agrumi su crema di arancio	16,00
--	-------

Vegetariano

Torta salata agli asparagi su crema di zucchine	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
--	------

Alcuni prodotti possono essere abbattuti all'origine. Il personale è a vostra completa disposizione per la natura e la tracciabilità delle materie prime e gli allergeni presenti nei vari piatti.