

giugno

Antipasti

Frico di patate e cipolle con culaccia	11,00
Insalatina di sgombro marinato con vinegrette alle moree gocce di maionese all aragosta	12,00
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

Gnocchetti all ortica salsiccia e burrata	13,00
Tagliolini pesto fagiolini e patate con porro croccante	13,00
Ravioli agli scampi crema di fragole e speck	13,00
Risotto all 'alchechengi	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
Parmigiana di filetto di manzo alla bufala	20,00
Trancio di salmone in crosta di zucchine rucola e cipolla caramellata	16,00
Baby costina di maialino intera (500gr) in salsa barbecue con patate arrosto	16,00

Etnico

Cevapcici greci serviti con patate arrosto insalata mista e salsa tzatziki	15,00
--	-------

Vegetariano

Udon al salto con salsa d'arachide e semi di sesamo	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.