

luglio

Antipasti

Insalatina di pollo marinato allo yogurt e frutti rossi	10,00
Insalatina di astice e avocado con vinegrette di pesce	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 Bruschetti fatti in casa (sottaceti)	3,00

Primi

Tagliatelle di farro alici pomodoro giallo e cacioricotta	13,00
Gnocchi sardi alla campidanese con il suo pecorino	13,00
Ravioli di patate in crema di cozze	13,00
Risotto al melone e porto con culaccia al miele essicata	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
Filettini di maiale alle albicocche vermouth miele d'acacia e cous cous	16,00
Polpo croccante su stracciatella fresca e gocce di pesto	16,00
Baby costina di maialino intera (500gr) in salsa barbecue con patate arrosto	16,00

Etnico

Merluzzo all'acqua di pomodoro anguria e curry	15,00
--	-------

Vegetariano

Insalata mediorientale di ceci menta e pachino	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.