

# ottobre

## Antipasti

Rosticciata di porcini patate e gambero	11,00
Carne salada con mele e finocchi e la sua vinegrette	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

Gnocchi di castagna crema di zucca e pancetta croccante	13,00
Maccheroncini freschi ai cereali alla salsiccia di bra	13,00
Ravioli ripieni di gambero in crema di porcini e olio tartufato	13,00
Risotto al taleggio con cuore di mela cotogna	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
Polenta con funghi e tartufo con spezzatino di cinghiale	16,00
Gamberoni in pancetta su cavoletti di Bruxelles	18,00
Baby costina di maialino intera (500gr) in salsa barbecue con patate arrosto	16,00

## Etnico

Persico alle mandorle e crema di zucca	15,00
--	-------

## Vegetariano

La parmigiana 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.