



ANTIPASTI

Baccalà mantecato con chips di polenta soffiata fritta	9
Il Crudo di pesce:	24
Tartare di tonno con maionese al wasabi, tartare di salmone, carpaccio di branzino al naturale, scampi marinati agli agrumi	
Crema di piselli con seppia spadellata profumata al basilico	12
Insalatina di verdure primaverili con zabaione di Grana Padano e uovo cotto a 65°	10
Culaccia di Parma "Gran Riserva" Salumificio Rossi®	14
Tartare Burger con salsa al rafano e ketchup ai pomodorini	12
Il Rustico: Sopressa "Castelli", prosciutto cotto alla brace tagliato al coltello e mozzarella di bufala veneta "Borgoluce"	15

PRIMI PIATTI

Risotto bianco di gò alla Buranea (minimo 2 persone)	13
Tortelli di scampi alla Busara fatti in casa	18
Spaghetti di Gragnano con gamberi rossi di Sicilia e fiori di zucca	18
Vellutata di asparagi verdi e robiola delle Langhe	9
Tagliatelle fatte in casa con ragù di Sorana battuto al coltello	11

SECONDI PIATTI

Tonno scottato con misticanza, olive taggiasche e pomodorini	20
Frittura di calamari e gamberi con polenta morbida	18
Branzino al forno e tagliatelle di verdure	22
Tomahawk di manzetta Prussiana con radicchio e patate	7 €/hg
Tagliata di roastbeef di Scottona alla griglia con patate al forno	20
Costolette di maiale in salsa BBQ con chips di patata e topinambur	16
Selezione di formaggi con confetture e mostarde	12
Insalate e contorni di stagione	5