

RISTORANTE

“La Casa Nuova”

MENU

Antipasti

Tagliere di salume misto (per 2 persone)

Coppa piacentina, prosciutto crudo di Parma, salame nostrano e pancetta su richiesta.....15,00 €

Cestino di torta frita

8 pezzi di torta frita.....3,00 €
[Allergeni: 1-7]

Giardiniera casalinga in agrodolce

Peperone, sedano, carote, zucchine, cipolline, olive, funghi porcini, carciofi e cavolfiore con bacche di ginepro e chiodi di garofano.....5,00 €
[Allergeni: 9]

Culatello

Tagliere di Culatello18,00 €

Moscardini* in umido con polenta

Polipetti* in guazzetto di pomodoro accompagnati da polenta frita.....14,00 €
[Allergeni: 1]

Capesante* gratinate

Capesante con panatura aromatica su base di funghi porcini.....14,00 €
[Allergeni: 1-7]

Carpaccio di gamberetti*

Code di gamberi al vapore con rucola, pomodorini e petali di Parmigiano Reggiano.....14,00 €
[Allergeni: 2-7]

Insalata di mare*

Seppie, polipo, gamberetti e verdure.....14,00 €
[Allergeni: 2-9-14]

Salmone al pepe rosa

Salmone marinato in vino e aceto bianco con perle di pepe rosa.....14,00 €
[Allergeni: 4]

Carpaccio di pesce spada affumicato

Filetto di pesce spada affumicato con lime, arancia e pompelmo.....14,00 €
[Allergeni: 2-14]

**SCEGLI
il piatto che preferisci**

**ASSAPORALO
con uno dei nostri vini**

**CONDIVIDILO
sui social
con #ristorantelacasanuovabusseto**

TAGGACI



@LaCasaNuovaRistorante



@La_Casa_Nuova_Ristorante

ELENCO DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI

1 - GLUTINE

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

2 - CROSTACEI E DERIVATI

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

3 - UOVA

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

4 - PESCE E DERIVATI

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

5 - ARACHIDI E DERIVATI

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

6 - SOIA E DERIVATI

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

7 - LATTE E DERIVATI

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

8 - FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

9 - SEDANO E DERIVATI

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

10 - SENAPE E DERIVATI

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

11 - SEMI DI SESAMO E DERIVATI

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

13 - LUPINO E DERIVATI

(presenti in cibi vegan sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari)

14 - MOLLUSCHI E DERIVATI

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

Primi

Caramelle della "Casa Nuova"

Pasta fresca ripiena di culatello brasato con salsa di radicchio rosso e mandorle.....11,00 €

[Allergeni: 1-3-7-8]

Tortelli d'erbetta

Pasta fresca ripiena di ricotta e spinaci, conditi con burro e salvia.....11,00 €

[Allergeni: 1-3-7]

Crespelle ai funghi porcini*

Crepes ripiene di ricotta e spinaci con besciamella ai funghi porcini.....12,00 €

[Allergeni: 1-3-7]

Tagliolini di pasta fresca al tartufo nero

Pasta fresca con salsa e scaglie di tartufo nero.....16,00 €

[Allergeni: 1-3-7]

Spaghetti allo scoglio

Spaghetti di semola di grano duro con frutti di mare, crostacei, seppie e polipo.....17,00 €

[Allergeni: 1-2-4-14]

Secondi

Tagliata di manzo

Controfiletto di manzo alla brace con rucola e gustosi petali di Parmigiano Reggiano.....18,00 €
[Allergeni: 7]

Filetto alla brace

Taglio di filetto di Fassona di circa 250 gr. con contorno di verdure.....22,00 €

Spalla di vitello al forno con funghi porcini*

Morbida carne di vitello al forno con funghi porcini.....15,00 €
[Allergeni: 1]

Guancia di manzo brasato

Guance di manzo al Gutturmo con cipolline all'aceto balsamico e polenta frita.....15,00 €
[Allergeni: 1]

Fritto misto di calamari* e gamberi*

Anelli, ciuffi di calamari e gamberi interi.....17,00 €
[Allergeni: 1-2-4]

Tagliata di tonno*

Filetto di tonno alla brace con spicchi di pomodorini, rucola e granella di pistacchio.....22,00 €
[Allergeni: 4-8]

Contorni

Verdure grigliate

Peperoni, melanzane, zucchine, broccoli e carote.....6,00 €

Terrina di verdure gratinate

Patate, zucchine, carote, broccoli con panatura aromatica.....6,00 €
[Allergeni: 1-7]

Patate al forno o fritte*

Patate al forno o fritte*.....3,50 €

Insalata mista

Insalata mista.....3,50 €

Dolci

Semifreddo al torroncino

Dolce con zabaione, panna montata e torrone tritato. Decorato con mandorle affettate e caramello.....6,00 €
[Allergeni: 3-7-8]

Panna cotta alla menta con cioccolato croccante

Panna cotta alla menta accompagnata con cioccolato croccante.....6,00 €
[Allergeni: 7]

Ananas al maraschino

Ananas con maraschino Luxardo.....6,00 €

Tiramisù

Crema al mascarpone, savoiardi, caffè e una spolverta di cacao.....6,00 €
[Allergeni: 1-3-7]

Panna cotta "Come vuoi tu"

Panna cotta bianca con a scelta frutti di bosco, cioccolato o creme caramel.....6,00 €
[Allergeni: 7]

Sorbetto al limone

Sorbetto al limone.....6,00 €
[Allergeni: 3-7]

Tortino fondente al cioccolato

Morbido cuore di cioccolato accompagnato da gelato al pistacchio con granella di pistacchio.....7,00 €
[Allergeni: 1-3-7-8]

Babà alla Parigina

Babà al Rum con gelato di crema e amarene parigine.....7,00 €
[Allergeni: 1-3-7]

Coperto2,00 €

*Piatto prodotto con alcuni elementi freschi e altri congelati o surgelati all'origine dal produttore, oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.