

BUSSOLA

DISPENSA GASTRONOMICA

DAL 1987



LA FENICE

RISTORANTE PIZZERIA
CON BABYLANDIA

“

Ogni bambino ha bisogno
di spazio per poter essere...come
ogni genitore ha bisogno di responsabilità
per poter essere....un grande per il
proprio bambino.

”

UN PO' DI VEGANO

EURO

Antipasto Vegano Pinzimonio, Verdure a Vapore e Grigliate servito con Crostino ai Porcini	9,00
Riso alle verdure e zafferano	8,00
Pennette integrali con pomodorini, porro, soia e balsamico	8,00
Spinachburger con Insalatina, pomodori e patate al forno	8,00

MENU BAMBINI

PRIMI

Spaghetti o pennette al Pomodoro	7,00
Gnocchi ai Quattro Formaggi	8,00
Tagliatelle al ragu	7,50
Gramigna Pasticciata	7,50
Cappelletti alla panna	10,00

SECONDI

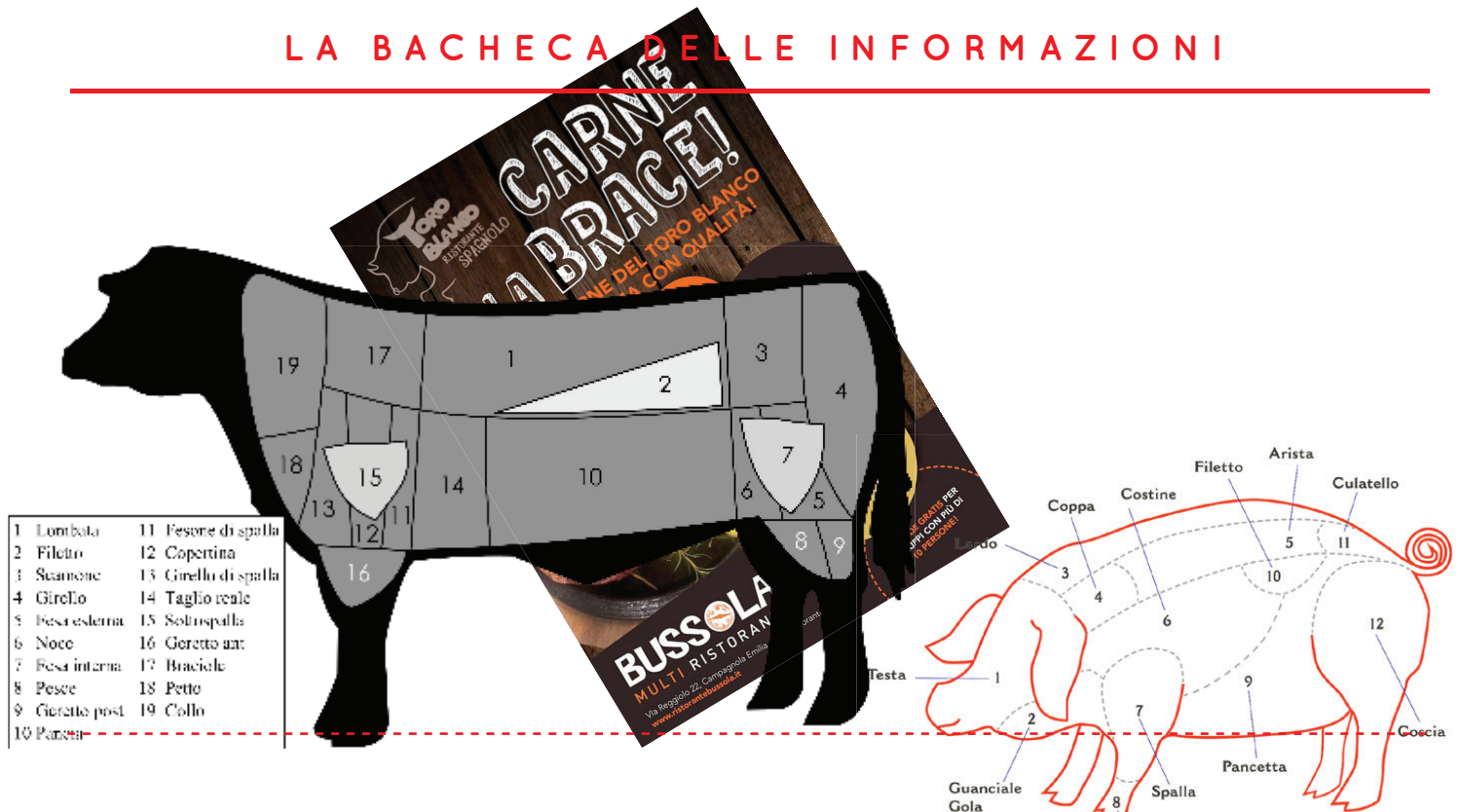
Cotoletta alla milanese con Patate	11,00
Petto di Pollo alla Griglia con Patatine	8,00
Wurstel alla Griglia con Patatine	8,00
Girella di Luganega alla Griglia con Patatine	8,00
Hamburger con patatine	9,00

CONSIGLI

Si prega la spett.le clientela di controllare sempre la ricevuta per poter correggere eventuali nostri errori.

La nostra cantina è composta da vini di qualità, che abbiamo selezionato tra le migliori cantine di nostra conoscenza sul territorio nazionale e non solo..... per farti bere bene.

LA BACHECA DELLE INFORMAZIONI



TUTTI I MERCOLEDÌ E LE DOMENICHE :
the Loft Latino con DJ ferraro
e animazione Bussolatina



TUTTI I VENERDÌ: disco DJ 70/80

FRIENDS:

**MELONI
AUTO**

Novellara (RE) tel.654254

DMcostruzioni

Morellini geom.Daniele
www.dmcostruzioni.it

**TECNO
PRESS**

costruzione stampe e
stampaggio lamiera
novellara (RE)

copy company

D.M.G.

PREMODE

Campagnola E.

oreficeria
NIRONI

di Nironi Giampaolo & Co.
dal 1955
via Gonzaga n°1
42017 NOVELLARA (RE)
tel.: 0522-654273



YouTube

IL NOSTRO CONCETTO

I piatti serviti in questo locale sono preparati con **prodotti selezionati** al fine di garantire ai nostri ospiti la massima soddisfazione gastronomica, perchè mettiamo **passione** nel nostro lavoro e ricerchiamo i migliori prodotti... cerchiamo di reperire le materie prime a **km 0** a parte il pesce... e le carni che dopo anni di ricerca... arrivano dai migliori macelli selezionati per tagli dalle varie nazionalità come USA - Irlanda - Canada- Australia, senza togliere una naturale preferenza alla nostra Fassona. Lavoriamo il prodotto dal fresco con una particolare attenzione alla **genuinità...** per la salute dei nostri ospiti.

Siamo attenti alle nuove tendenze, alla **cottura a bassa temperatura** che rispetta l'alimento e le sue proprietà, alle **cotture alternative senza grassi** per il benessere dei nostri ospiti, all'abbattimento delle temperature degli alimenti e il mantenimento con le avanzate tecniche del sottovuoto, al **vegano** e al **senza glutine**, per il quale siamo nel prontuario nazionale dei ristoranti con cucina senza glutine e con una continua ricerca siamo arrivati a fare **prodotti nostri e unici**.

Siamo attenti alla **qualità** al punto che abbiamo eliminato tutto lo scatolame e facciamo tutto in casa... le conserve, i sughi, tagliatelle e la pasta ripiena - giardiniera - mostarde - confetture e buona parte dei nostri dolci... sino alla produzione della salsiccia, dell'hamburger, del pane e delle focacce e.... non finisce qui, continueremo a **migliorarci... sempre!**

Il personale formato e qualificato, sarà attento alle esigenze dei nostri ospiti, come ci sarà il personale addetto ad ascoltare i consigli e le critiche.

Perchè il nostro obiettivo finale.....è migliorare sempre.....per

la vostra soddisfazione !