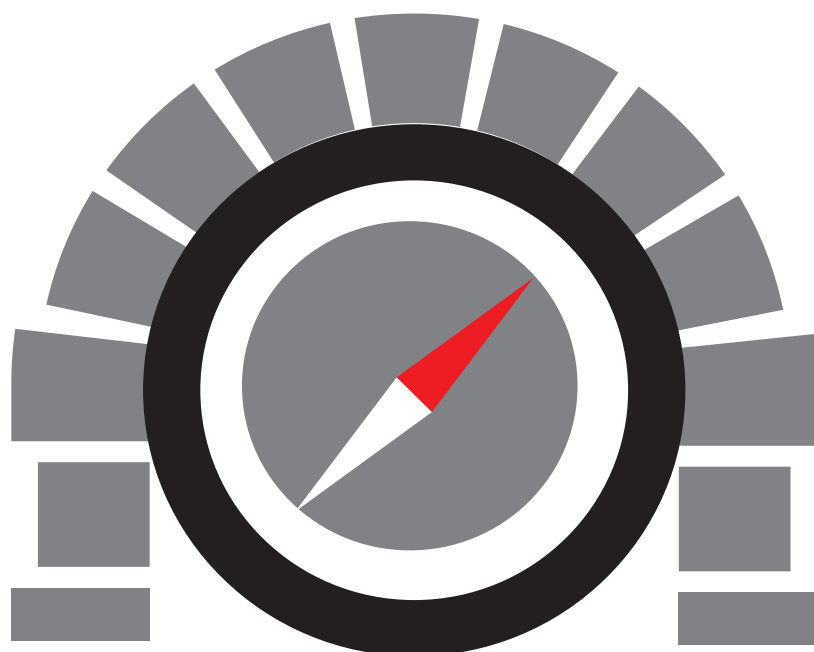


BUSSOLA

DISPENSA GASTRONOMICA

DAL 1987



IL PORTICO

“

In campagna, dopo una giornata di lavoro, gli uomini alzavano il bicchiere di vino all'altezza del viso, lo osservavano, gli facevano prendere luce prima di berlo con cautela, assaporarlo e comprenderne il valore per appagarsi delle fatiche

”

Code di Gambero al Porro	10,00
Tagliatina di Tonno al Sesamo con Pomodorini e Rucola	12,00
Carpaccio di Salmone marinato all'Arancia con Crostino e Burro	12,00

PRIMI

Tortelli al salmone	12,00
Pennette al Tonno Fresco e Olive Taggiasche	9,00
Riso allo scoglio bianco	12,00
Pennette agli scampi	12,00
Un Tortello tradizionale	
Ravioli di Tropea al Burro Fuso e Rosmarino	9,00

SECONDI

Branzino alla Mediterranea (pomodorini, olive, patate, basilico)	19,50
Frittura di Paranza (secondo il pescato)	14,80

UN PÒ DI VEGANO

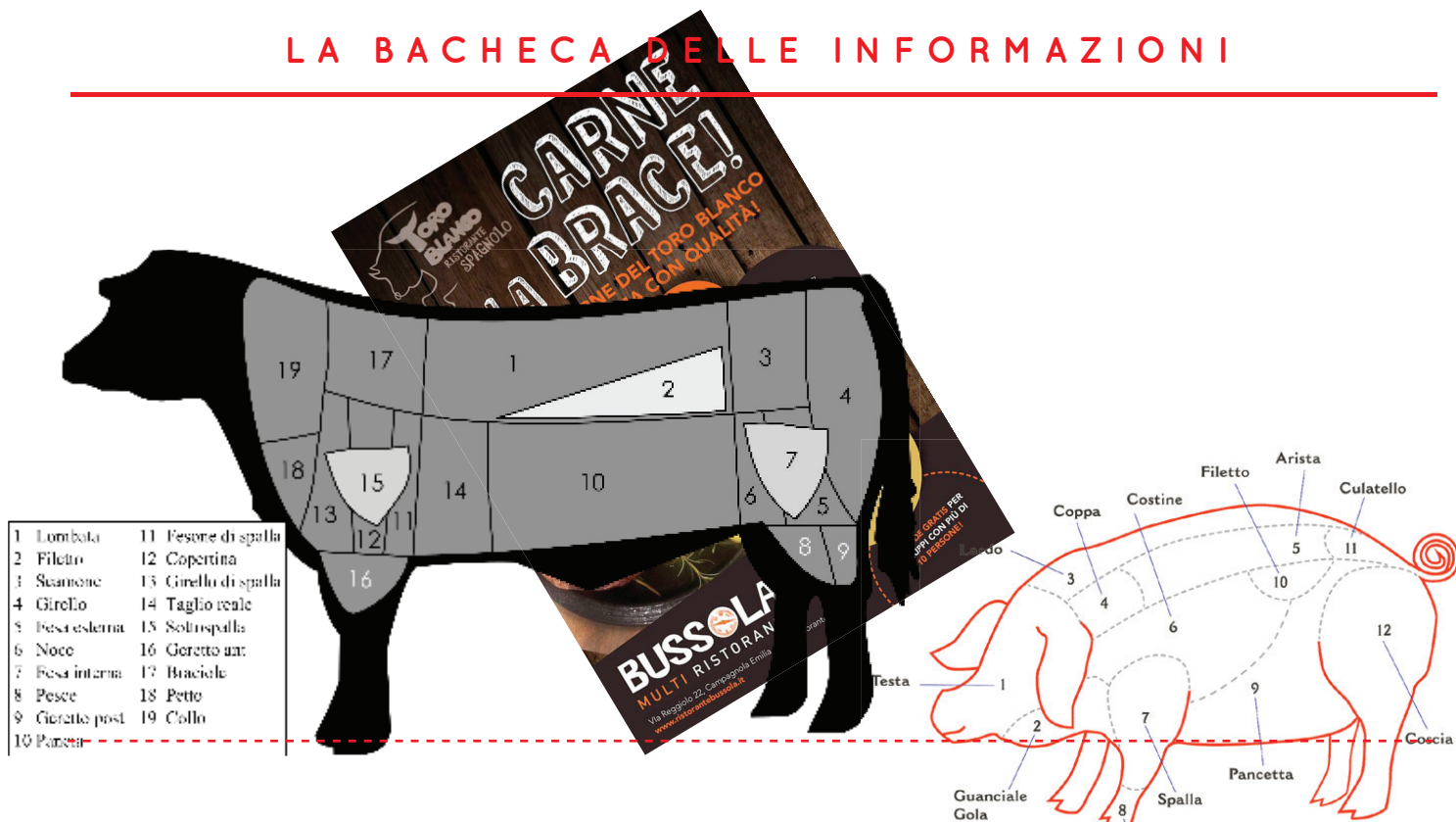
Antipasto Vegano Pinzimonio con Verdure a Vapore e Grigliate servito con Crostino ai Porcini	9,00
Riso alle verdure e zafferano	8,00
Pennette integrali con pomodorini porro soia e balsamico	8,00
Spinachburger con Insalatina, pomodori e patate al forno	8,00

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 lamiere

novellara (RE)

copy company

D.M.G.

PREMODE

Campagna 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 !



YouTube