

BUSSOLA

DISPENSA GASTRONOMICA

DAL 1987

THE **L**  **F** **T**
SPECK STUBE

Tagliere Dolomiti	10,00
Crostini ai Funghi porcini	9,00
Carne Salada con Grana e Rucola	9,50
Alette di Pollo	8,00
Bruschette pomodoro aglio e olio con mozzarella di bubala	8,00

PRIMI

Riso con porcini e salsiccia	9,00
Gnocchetti Gorgonzola e Speck	9,00
Pennette integrali all'arrabbiata	7,00

SECONDI

Galletti Amburghesi allo Spiedo con Patate	10,00
1/2 Metro di Costine allo Spiedo con Patate	12,00
Stinco allo Spiedo con Patate	12,00
Pesto di salsiccia alla Brace con fagioli	10,00
Gran Grigliata mista di carne min. 2 pers. con Patate e fagioli a pers.	18,00

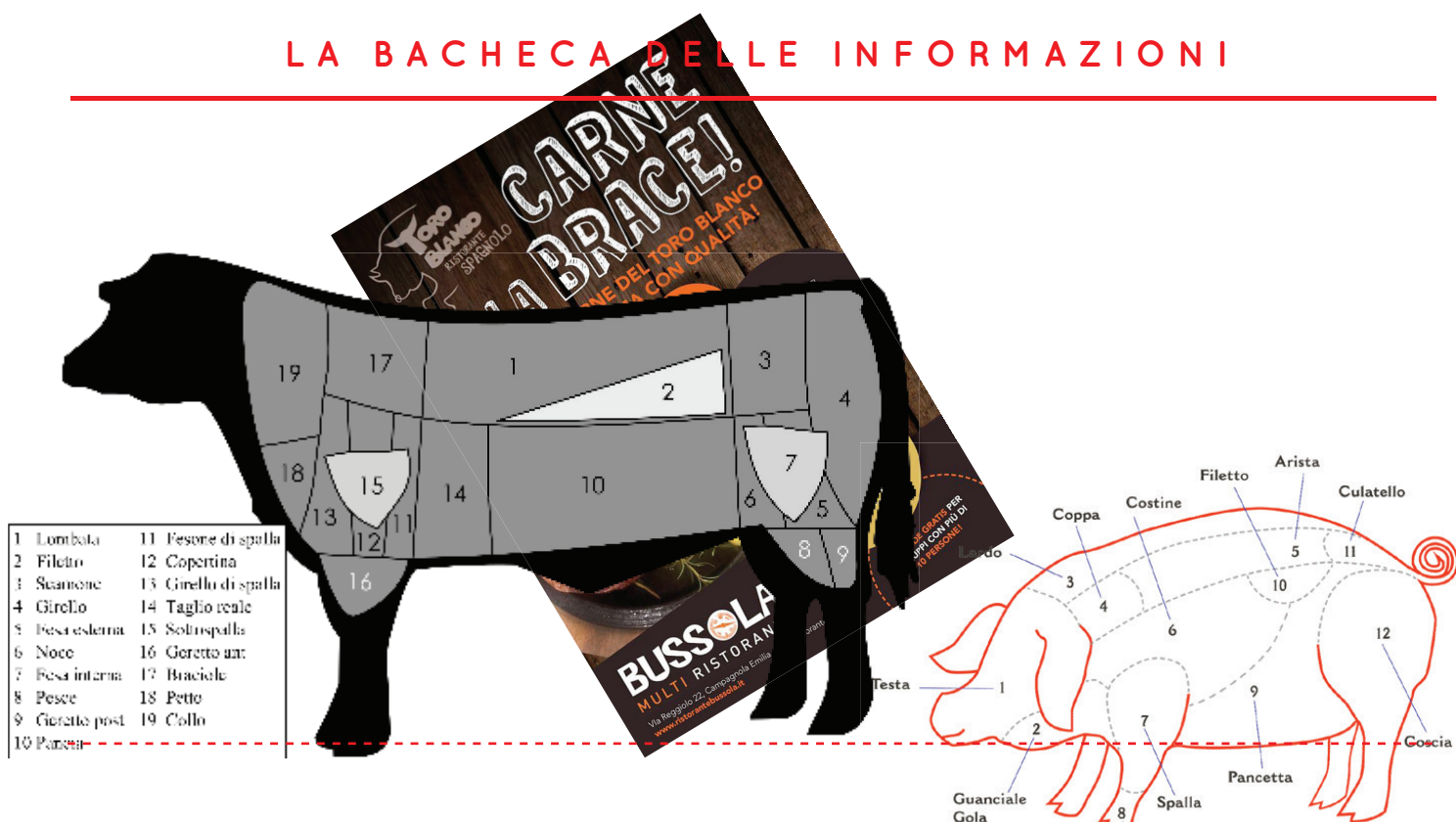
I nostri piatti vengono preparati al momento, quindi a volte, nel caso si prolunghino i tempi d'attesa, chiediamo la vostra comprensione, sicuri di essere capiti, ringraziamo.

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 stampi e
stampaggio lamiere
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 !