BUSSOLA
MULTIRISTORANTE

MENÙ

dal 1989 al vostro servizio
con amore e dedizione

Pane e coperto €2,00

La COCINA del TORO BLANCO

Le combinazioni di tapas

Piatto misto di tapas € 6,00
misto di bruschette e tartine diverse
(questo piatto può contenere glutine)

Tris di tapas di mare € 14,00
Polpo a la Gallega, moscardini affogati e gamberi al porro

Poker di tapas di mare € 18,50
Insalata di mare, cocktail di gamberi, alici marinate e polpo alla catalana e medaglione di cernia

Piattone tapas di mare € 22,50
Insalata di mare, gamberi al porro, alici marinate e polpo alla catalana moscardini affogati e medaglione di cernia

PAELLA (per min. due persone)

Paella de verduras € 23,00 prezzo per 2 persone
con verdure e zafferano

Paella Valenciana € 27,00
con pesce, carne, verdure e zafferano

Paella de pescado € 29,00
con pesce, verdure e zafferano

Paella Valenciana de marisco
Arroz a banda € 29,00
alla marinara con filetti di orata

I piatti della cucina spagnola sono fatti secondo le tradizioni trasmesseci da chef spagnoli. Tutti i piatti che escono dalla cucina spagnola sono **senza glutine**.

Si informano i gentili clienti che gli alimenti somministrati presso questo esercizio possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo.
Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.):
A) Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati - B) Molluschi, pesce, crostacei e derivati - C) Uova e derivati - D) Arachidi e derivati - E) Soia e derivati - F) Latte e derivati incluso lattosio - G) Sedano e derivati - H) Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di arachidi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi) e derivati - I) Senape e derivati - L) Semi di sesamo e derivati - M) Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini).
Si invitano i consumatori allergici ad uno o a più degli allergeni qui riportati a richiedere informazioni al personale di servizio.

MENU TORTELLI

Tigelle e salume misto con mostarda e giardiniera
di nostra produzione

Tris di tortelli
tortelli d'erbetta
tortelli di zucca o asparagi
tortelli ai porcini o tropea

dolce della casa

€ 25,00 a persona
min.2 persone

MENU DI MARE

Tris d'antipasti freddi B

Riso ai frutti di mare

Spiedini misti di gamberi, calamari e salmone B/A
con patate al forno

€ 35,00 a persona
min.2 persone

MENU TRADIZIONALE

Tagliere di salumi misti
con giardiniera

Sorbir di cappeletti
in brodo o in vino

Stracotto di guanciale alle amarene
con polenta abbrustolita

€ 30,00 a persona
min.2 persone

MENU degustazioni

CHEF
FABIO BETTEGAZZI

I prezzi dei menù sono comprensivi di acqua e caffè; sono esclusi i vini, le bibite e gli alcolici.

MENU CARNE

Antipasto Dolomiti
speck, crostino ai porcini, formaggi e mostarda

Gran Grigliata

selezione di carni tra : Costine, sottocoscia di pollo, salsiccia, spiedini, pancetta, stinco di maialino con cotenna e tagliata di controfiletto

contorno di :
fagioli alla texana
e patate al forno

€ 28,00 a persona
min.2 persone

MENU gnok e tigelì

Gnocco - Tigelle
Polenta e Stria

Salumi misti

con gorgonzola
Stracchino
Mostarda o salsa nostrana
Fagioli alla texana
rucola
verdure grigliate
parmiggiano reggiano
funghi porcini

ed infine la nutella

€ 18,00 a persona
min.2 persone

MENU Spagnolo

Piatto misto di tapas A/C/F

Paella de verduras B
oppure
Paella de marisco B
oppure
Paella valenciana B
oppure
Paella arroz a banda B

€ 25,00 a persona
min.2 persone

Antipasti

dall'Emilia

Selezione di salumi emiliani con giardiniera e scaglie di Parmigiano reggiano* F/G **€ 10,00**

Selezione di salumi emiliani con TIGELLE e/o GNOCCO fritto (pz.8 oppure pz.4+4) € **12,00**
gnocco e tigelle di nostra produzione con salse e formaggi abbinati oltre la nutella A

Prosciutto Crudo di Parma selezionato dallo Zio € 10,00

Crostini caldi ai porcini € 8,50
pane di nostra produzione e porcini nazionali A

***I salumi sono fatti e stagionati secondo le nostre vecchie tradizioni emiliane e la giardiniera è di nostra produzione da verdure fresche selezionate.**

dall'orto

Antipasto vegetariano € 9,00
assortimento di verdure tra crude, a vapore e grigliate servito con Crostino ai porcini e burger di spinaci A/G

Pinzimonio all'emiliana € 5,00
assortimento di verdure crude con olio extravergine, sale grosso, aceto balsamico e maionese

dal Mare di Romagna

Antipasto Bussola € **22,50**
Freddi: - insalata di mare - piovre alla catalana - alici nostrane - crostino con salmone
Caldi: - moscardini affogati - gamberetti al porro - medaglione di cernia al limone B/A

Tris d'antipasti € **14,00**
piatto unico con 3 antipasti scelti apposta per te: insalata di mare, cocktail di gamberetti e polipo con patate B/A

Insalata di mare € 10,00
gamberetti * - seppia e polipo di provenienza Marocco - polpa di granchio con pomodorini, sedano e olive nere B

Aragostelle alla catalana € 12,00

Alici del Cantabrico con burrata su misticanza € 12,00

Polpo alla gallega € 12,00

Gamberetti al porro € 10,00

Medaglioni di cernia al limone € 10,00

Gambas all'ajillo aglio olio peper. € 10,00

Misto gratinato € 12,00
con cozze, capesante e ostriche

*** I gamberetti provengono dai mari freddi della Groenlandia e hanno tempi di crescita molto più lunghi** B/C

Cozze provenienti dai mari italiani alla Marinara B **€10,00**

Soutè di cozze e vongole nazionali B **€ 12,00**

Moscardini affogati con crostini B **€ 10,00**

Zuppetta di mare con crostini € 14,00
con cozze, vongole, calamari, mazzancolle, scampi, piovra ed eventuali altri pescati del giorno B/A

Cruditèe € 22,00 (su prenotazione)
gamberi rossi - scampi e capesante danesi - ostriche francesi e carpaccio di salmone selvaggio norvegese B

Primi piatti

S/G = senza glutine

CURIOSITÀ:
- la zucca dei tortelli è la Delica o la Grigia Cappello del prete
- per condire i nostri piatti usiamo il burro La Torre certificato al 16° posto in Italia per qualità
- Produciamo la salsiccia macinando coppa fresca e pancetta fresca

pasta fatta in casa dalle nostre sfogline

dalla dispensa emiliana

Tris di primi (min. 2 persone) € 12,00

Gramigna alla Mantovana € 7,50
con ragu di salsiccia di nostra produzione A

Riso con zucca salsiccia e mosto cotto S/G F € 8,50

Maccheroni con stracotto di guanciale A/F € 9,00

Tortelli verdi al burro fuso e salvia A/F € 8,50

Tortelli di zucca al burro fuso A/F € 8,50

Tortelli di Tropea con guanciale e rosmarino A/F € 9,00

Tortelli ai porcini con sugo di porcini A/F € 9,50

Tortelli agli asparagi con spek croccante A/F € 9,50

Cappelletti in brodo A/F € 10,00
o con fonduta di grana

dalla dispensa marinara

Tris di primi (min. 2 persone) € 14,00

Carbonara di molluschi A/B/F € 11,00

Spaghetti alle vongole A/B/F € 11,00

Spaghetti allo scoglio A/B/F € 12,00

Risotto alla marinara S/G A/B/F € 10,00

Linguine alle aragostelle A/B/F € 14,00

Caramelle tricolore
con vongole veraci e lupini A/B/F € 11,00

Cappellacci di mare
con code di gambero e zucchine A/B/F € 11,00

Tortelli al salmone
con olio del Garda, erba cipollina e pomodorini A/B/F € 11,00

La pasta fresca è fatta in casa, così come i sughi, le mostarde e le giardiniere, secondo le nostre vecchie tradizioni.

Il pesce fresco: cozze e vongole provengono da Arborea (Sardegna) o da Taranto o da Chioggia, branzini e orate dall'Adriatico e i calamari sono rigorosamente Patagonia. I crostacei sono congelati a bordo.

pasta fatta in casa dalle nostre sfogline

Secondi piatti

per i più piccoli

Milanese con patatine A/C **€ 9,00**
la milanese viene fatta con carne di pollo di Veronesi

Wurstel con patatine A **€ 8,00**

dalla dispensa emiliana

Stracotto di guanciale di vitello alle amarene A/F **€ 12,50**

Stinchetto di maialino con patate al forno € 12,50

1/2 metro di Costine di maiale alla birra o barbeque A/F **€ 12,50**

Grigliata mista emiliana € 15,00
costine o braciola, coppa, sovracoscia di pollo, pancetta, spiedino e salsiccia

Tagliata di controfiletto
con rucola e grana F **€ 16,80**

Costata di scottona garonnese
gr.500 circa € 18,00

Bisteccone RIBAY
di Angus iberico €4,00 all'hg.

Filetto di Angus Iberico € 18,50
su richiesta: all'aceto balsamico o al pepe verde

Le nostre carni bovine speciali provengono da allevamenti Bio delle praterie del sud-ovest della Francia, dalla razza Blonde d'Aquitaine (Garonnese) e dalla penisola iberica. I bovini sono allevati al pascolo, alimentati a mais solo negli ultimi mesi. Quando troviamo la giusta, proponiamo anche la Fassona proveniente da allevamenti Piemontesi.

---

dalla dispensa marinara

Branzino alla griglia o in crosta di sale B **€ 19,50**

Orata alla mediterranea B **€ 18,50**
(olive, pomodorini, patate, zucchine)

Pescatrice alla griglia A/B **€ 14,50**

Gamberoni alla griglia A/B **€ 16,80**

Capesante al gratin A/B **€ 15,50**

Grigliata mista A/B **€ 18,00**
gamberoni, capasanta, spiedino di mazzancolle, spiedino di calamaro, salmone e filetto di orata

Spiedini misti A/B **€ 13,80**

Salmone norvegese alla piastra A/B **€ 14,50**

Frittura mista A/B **€ 12,50**

Frittura mista con paranza A/B **€ 14,50**

Grigliata Reale min. 2 persone € 63,00
astice, gamberoni, spiedini di mazzancolle, spiedini di calamaro, capesante, pescatrice e scampi A/B

Branzini e orate sono freschi, pescati nei nostri mari.
I gamberoni sono congelati a bordo e di provenienza Argentina e Ecuador.

Le capesante provengono dalla Danimarca o mari freddi della Scozia.

La pescatrice o coda di rospo proviene dal sud Africa.

La frittura è formata da calamari provenienti dalla Patagonia rigorosamente congelati a bordo, mazzancolle, alici, sarde dell'Adriatico.

Gli astici sono freschi e provenienti dal Canada. L'alto costo dell'astice è dato dall'alta mortalità dello stesso nel trasporto, quando la salinità dell'acqua non corrisponde al suo habitat.

Contorni

I CLASSICI

Insalata mista € 3,60

Insalata di pomodori e origano € 3,60

Patate fritte € 3,60

Patate al forno € 3,60

Verdure al vapore € 4,20

Verdure alla griglia € 4,80

Fagioli alla texana A/F **€ 4,20**

I FORMAGGI

Trionfo di formaggi con mostarde S/G € 8,00
formaggi della malga Regina di Madonna di Campiglio, pecorini sardi e romani

Parmigiano Reggiano con aceto balsamico S/G € 5,00
formaggio del caseificio Castellazzo di Campagnola

LE INSALATONE

Insalata Primavera € 8,20
pomodoro, lattuga, prosciutto cotto, tonno, olive nere, radicchio, bufala B

Insalata Rafaelito € 8,20
pomodoro, radicchio, lattuga, mais, gamberetti in salsa rosa B

Insalata Emiliana € 8,20
pomodoro, lattuga, uovo sodo, tonno, olive, mozzarella, origano C

Insalata Romagnola € 8,20
lattuga, radicchio, grana, polpa di granchio, rucola, funghi, carote B

Insalata Caesar con Pollo € 8,20
lattuga, grana a scaglie, pomodorini secchi, sedano, mais, salsa di soia, straccetti di pollo F/A/G

Insalata Caesar con Gamberetti € 8,70
lattuga, grana a scaglie, pomodorini secchi, sedano, mais, salsa di soia, gamberetti A/B/F/G

Le verdure e le insalate che utilizziamo per i nostri contorni vengono selezionate a km.0. Nelle nostre selezioni di formaggi utilizziamo sempre il Parmigiano Reggiano. Il nostro progetto è quello di offrire un'esperienza genuina prediligendo produttori Nostrani.

Festeggia da noi... abbiamo gli spazi ampi e sanificati per rendere sicuro il tuo matrimonio (più di mille già effettuati) il tuo battesimo, cresima o comunione... il tuo compleanno la tua laurea o la tua pensione... pranzo o cena di lavoro, della tua società, del tuo gruppo sportivo o semplicemente per un ritrovo fra amici. Possiamo dar vita alle tue idee per rendere speciale il tuo evento ..... grazie per la fiducia

Pizzeria

LE CLASSICHE

Gnocchino bianco o rosso € 3,50

Marinara € 3,90
pomodoro, aglio e origano

Margherita € 4,60
pomodoro e mozzarella

Bellunese € 8,10
pom., mozz., gorgonzola, cipolla e salsiccia

Bussola € 9,40
pom., mozz., wurstel, prosciutto cotto, olive, carciofi, funghi e speck

Calzone € 6,20
pom., mozz. e prosciutto cotto

Calzone Farcito € 7,20
pom., mozz., prosciutto cotto e funghi

Napoli B **€ 6,20**
pom., mozz., acciughe e origano

4 Formaggi € 7,10
pom., mozz., gorgonzola, fontina e crescenza

4 Stagioni € 8,20
pom., mozz., prosciutto cotto, carciofi, funghi e salsiccia

Romana B **€ 6,70**
pom., mozz., capperi, acciughe e origano

Siciliana B **€ 7,20**
pom., mozz., capperi, acciughe e olive

Il pomodoro sulle pizze è il Manfuso 100% italiano DOP

la Bufala è la Giordano da latte 100% italiano DOP

La mozzarella è la Gardena da latte 100% italiano DOP

I salumi, i formaggi e le verdure usate sulle nostre pizze sono tutti di provenienza Italiana possibilmente Km.0

Tirata €2,00

Doppia pasta €2,00

Pizza senza glutine (base alta con latte o base sottile senza latte €2,00

La pizza piccola o baby viene scontata di €1,00

Allergeni pizze: A **(cereali contenenti glutine),** F **(mozzarella derivata dal latte).**

E AGGIUNGO...

+ cipolla € 0,60
+ capperi € 0,60
+ rucola € 1,10
+ olive € 1,10
+ wurstel € 1,10
+ ricotta o fontina o grana € 1,10
+ gorgonzola o bufala € 1,60
+ salsiccia € 1,60
+ prosciutto cotto € 1,60
+ carciofi € 1,60
+ funghi o funghi freschi € 1,60
+ salamino piccante € 1,60
+ tonno € 1,60
+ crema di zucca € 1,60
+ melanzane o zucchine € 1,60
+ stracchino € 1,60
+ acciughe € 1,60
+ spinaci € 1,60
+ uova € 1,60
+ asparagi € 2,00
+ porcini € 2,10
+ pancetta € 2,10
+ patatine fritte € 2,20
+ verdure fresche € 2,60
+ crudo o speck € 2,80
+ bresaola o carne salada € 2,80
+ verdure grigliate € 3,10
+ frutti di mare € 5,10
+ salmone o gamberetti € 5,10

LE SPECIALI

Mare e Monti B **€ 9,90**
pom., mozz., polpa di granchio,
rucola, funghi freschi e grana

Lopez € 9,70
pom., mozz., gorgonzola, fontina,
emmental, peperoni e salamino

Praga € 8,70
pom., mozz., prosciutto cotto di Praga,
grana e rucola

Carbonara C **€ 8,70**
pom., mozz., con-fusione di pancetta, grana e uova

Messicana € 8,10
pom., mozz., fagioli rossi, cipolla, salame piccante

Tirolese € 8,70
pom., mozz., fontina, fughi freschi e luganega

Zingara € 8,70
pom., mozz., capperi, salamino e gorgonzola

Zucca € 7,90
pom., mozz., gorgonzola, crema di zucca e rucola

Montanara € 9,70
pom., mozz., speck e porcini

Puzzona € 8,40
pom., mozz., gorgonzola di malga, cipolla,
aglio e salamino piccante

Mantovana € 8,60
pom., mozz., salsiccia, grana e radicchio

LE ARROTOLATE

Paolo € 9,50
mozzarella, salamino piccante, speck e rucola

Junior € 9,50
mozzarella, pomodorini, crudo, stracchino e rucola

Trevigiana € 9,50
mozzarella, radicchio trevigiano, briè e porcini

Emiliana € 9,00
mozzarella, gorgonzola, crema di zucca, grana
e glassa balsamica

LE ROSSE

Rossa con origano e crudo € 6,80
pomodoro, origano e prosciutto di Parma

Porcona € 9,00
pomodoro, origano, salsiccia, prosciutto
cotto, salamino piccante e pancetta

Marinara € 3,90
pomodoro, aglio e origano

LE BIANCHE

Padana € 7,70
mozzarella, pomodorini, salsiccia e funghi

Gamberetti e Zucchine B **€ 10,90**
mozzarella, gamberetti e zucchine

Nostrana € 7,70
mozzarella, pancetta fresca, fagioli e grana

Peperonata € 7,70
mozzarella, peperoni, cipolla
e salamino piccante

Zola H **€ 9,70**
mozzarella, gorgonzola, noci e speck

Salsiccia e friarielli € 7,80
mozzarella, salsiccia e friarielli

Bevande & Coffee shop

Caffè e decaffeinato € 1,50

Caffè corretto € 2,50

Té e tisane € 3,50

Acqua naturale e gassata cl.75 € 2,20

Bibite in lattina € 2,50
Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite e té freddo

Pepsi alla spina	cl.30	€ 2,50
	cl.50	€ 4,00
	lt.1	€ 7,50
Birra alla spina	cl.20	€ 2,60
	cl.40	€ 4,60
	lt.1	€ 9,80
Rossa alla spina	cl.20	€ 2,80
	cl.40	€ 5,00

Birre in bottiglia cl.0,33 € 3,80
Bud, Ceres, Becks, Corona, San Miguel

Weissbier in bottiglia cl.50 € 5,00

Birra analcolica cl.33 € 3,80

Birra s/ glutine Peroni cl.33 € 3,80

Per i vini chiedi al personale la carta specifica.

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

Birre artigianali

Bruton Bianca gr. alc. 5 Blonde	cl.75	€ 12,00
Bruton di Bruton gr. alc. 5,5 Italian ALE	cl.75	€ 12,00
Bruton Lilith gr. alc. 5,5 Italian PALE ALE	cl.75	€ 12,00

BRUTON

Ama Pils gr. alc. 4,9	cl. 35	€ 6,00	cl.75	€ 12,00
Brezza marzen gr. alc. 6	cl. 33	€ 6,00	cl.75	€ 12,00
Sophie blond ale gr. alc. 5,9	cl. 33	€ 6,00	cl.75	€ 12,00
Eclissi rossa gr. alc. 6 N	cl. 33	€ 6,00	cl.75	€ 12,00

Birrificio CAMPOBIONDO

DOLCI fatti in casa *dallo chef Maradona*

€ 5.00

Salame di cioccolato
semifreddo di cioccolato al latte e biscotti orosaiwa

Sufflè di Cioccolato
pan di cioccolato e cuore di cioccolato fondente

Dolce Mattone
crema e cioccolato con biscotti secchi affogati al caffè

Semifreddo Nutella e Croccantino S/G
mousse di crema, cioccolato,
nutella e granella di croccantino

Mascarpone al Cioccolato
crema di mascarpone, cioccolato fuso e amaretto

Tiramisù
crema al mascarpone e pavesini inzuppati al caffè
In estate: Semifreddo al tiramisù

Zuppa Inglese
crema e cioccolato con savoiardi affogati in
Alchermes e rum

Sfogliatina crema e fragole
o frutti di bosco
sfogliatina con Crema Chantilly
con fragole fresche o frutti di bosco
(preparata al momento)

Cheesecake New York ai frutti di bosco
torta di ricotta e formaggio cremoso
su base di biscotto con frutti di bosco
In estate: Cheesecake fredda
con gelèe alle fragole

Chiedi al personale di sala i dolci fuori menù della settimana!

gli artigianali

€4,50

Tartufo nero / Tartufo Bianco
affogato al caffe + €1,00

Gelati misti
ai gusti di: crema, fior di latte, cioccolato, fragola, nocciola, limone

Pan Dan animaletto panda con gelato al gusto di vaniglia

Hip Hop animaletto ippopotamo con gelato al gusto di fragola

Cip Ciok animaletto civetta con gelato al gusto cioccolato

Sorbetto al Caffè, Limone o Frutti di Bosco €2,50
Gelato al Fior di Latte
e Caffè Amaro / Gelato al Limone
con Vodka e Spumante secco

FRUTTA FRESCA

Macedonia di Frutta €4,50
con Gelato o con Panna €5,50

Ananas fresca €5,00
affogato Gran Marnier €6,00

Bussola è sinonimo di qualità!

I piatti serviti in questo locale sono preparati con prodotti selezionati al fine di garantire ai nostri ospiti la massima soddisfazione gastronomica, perché mettiamo passione nel nostro lavoro. Ricerchiamo materie prime a km 0, ad eccezione del pesce e delle carni, che arrivano dai migliori macelli selezionati per tagli dalla Spagna e dalle pendici dei Pirenei della Francia (razza Blonde d'Aquitaine - Garonnese), senza togliere una naturale preferenza alla nostra Fassona!
Lavoriamo il prodotto con una particolare attenzione alla freschezza e 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, all'abbattimento delle temperature degli alimenti e al mantenimento con le avanzate tecniche del sottovuoto, al vegano e al senza glutine, per il quale siamo certificati dalla USL locale.
Attraverso un'attenta ricerca, puntiamo ad eliminare tutto lo scatolame e preparare piatti unici e fatti in casa: le conserve, i sughi, tagliatelle e pasta ripiena, giardiniere, mostarde, confetture e buona parte dei nostri dolci, sino alla produzione di salsicce e 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 e all'ascolto di consigli e critiche. Perché il nostro obiettivo finale è migliorare sempre, per la tua soddisfazione!

CONTROLLA SEMPRE LO SCONTRINO PER

EVITARE EVENTUALI NOSTRI ERRORI!

CONTATTI

Multiristorante Bussola | Via Reggiolo, 22 - Campagnola Emilia (RE)
Tel. 0522 663508 | Cell. 392 9285398 | ristorantebussola@gmail.com
seguici su FB e Instagram
siamo anche al Don Divino di Novellara tel.0522-651301
siamo anche al B-Side di Fuerteventura - Isole Canarie