



CASA NOVECENTO



CUCINA & PIZZA

ANTIPASTI

Verdure pastellate al panko	€ 10
Friselle Casa Novecento con panzanella mediterranea ...	€ 10
Caprese di bufala con pomodoro grappolo e origano fresco ..	€ 12
Ricottine di Bufala laccate al forno	€ 12
con pistacchi e pachino	
La Nostra Parmigiana di melanzane	€ 12
Caciottina di Pienza al forno con miele al tartufo	€ 13
e granella di noci	
Bresaola della Valtellina con insalatina di rucola,	€ 14
grana DOP, mele verdi e noci	
Prosciutto San Daniele e mozzarella di bufala/melone/ fichi in stagione	€ 14

PRIMI

Piatto dello Chef	
Spaghetti integrale con crema di zucchine e bresaola croccante	€ 13
Risotto asparagi e grana	€ 13
Ravioli ricotta e spinaci	€ 13
burro e salvia	
Paccheri alla crudaiola con pomodoro grappolo	€ 14
burrata e basilico	
Tagliolini al timo, limone e zafferano	€ 14
Wok: riso thai , pollo, uova, funghi, carote, zucchine,	€ 16
sesamo, porro, broccolo e anacardi con salsa di soia e teriyaki	

SECONDI

Roast beef Casa Novecento	€ 16
con crudité di verdure e vinaigrette all'aceto di mele	
Medaglione di manzo (300 gr)	€ 16
con contorno di patate	
Tagliata di pollo	€ 18
con contorno di insalata e pomodori	
Straccetti di vitella scaloppati al limone	€ 18
Galletto marinato alla griglia con patate al forno	€ 18
Tagliata di controfiletto	€ 20
di manzo, rosmarino/aceto balsamico	
Entrecote di manzo (circa 350 gr) alla griglia	€ 20
Filetto di manzo alla griglia	€ 24

L'ANGOLO DELLA CUCINA ROMANA

Antipasto

Fiore di zucca fritto (mozzarella e alici) <i>cad. 1</i>	€ 4
Bocconcini di baccalà fritti	€ 6
Fritti Casa Novecento crocchette di patate	€ 2,50
suppli	€ 3,00

Primi

Rigatoni "Mancini" alla Carbonara	€ 14
Rigatoni "Mancini" alla Amatriciana	€ 14
Tonnarelli Cacio e Pepe	€ 14
Tonnarelli alla Gricia	€ 14

Secondi

Polpettine al sugo	€ 14
Petto di vitella alla fornara con patate arrosto	€ 16

Contorni

Patate al forno	€ 6
Cicoria* ripassata aglio, olio e peperoncino	€ 7
Verdure di stagione*	€ 7

MENU DI PESCE

ANTIPASTI

Carpaccio di salmone marinato all'aneto	€ 16
con mozzarella di Bufala e pepe rosa	
Dadolata di Polpo* verace con pomodori infornati, ..	€ 15
julienne di radicchio olive e glassa di balsamico	
Insalata di mare* con verdure croccanti e	€ 15
olive taggiasche	
Tartare di salmone con Avocado vinaigrette al limone e semi di lino	€ 16
Roastfish di tonno con salsina di agrumi	€ 16

PRIMI

Spaghettoni "Mancini" alle vongole veraci	€ 16
Fettuccine al ragu di spigola pomodoro datterino e menta ..	€ 16
Paccheri "Mancini" con gamberi* pachino e pistacchi di Bronte	€ 16

SECONDI

Cartoccio di fritti calamari* e gamberi*	€ 15
Polpo* croccante alla griglia	€ 16
con caponatina di verdure	
Turbante di spigola allo zenzero e lime	€ 18
con verza in agrodolce e glassa al balsamico	
Filetto di tonno alla griglia con insalata finocchiella	€ 20

(*) In mancanza di prodotto fresco verrà usato un ottimo surgelato

SERVIZIO 10%



CASA NOVECENTO



CUCINA & PIZZA

La Pizzeria

Focaccia con rosmarino.....	€ 6
Focaccia con prosciutto	€ 13
Focaccia primavera	€ 13
(mozzarella di bufala, pomodori pachino e rucola)	
Marinara	€ 10
(pomodoro, aglio e origano)	
Margherita	€ 10
(pomodoro e mozzarella)	
Napoli	€ 11
(pomodoro, mozzarella e alici)	
Funghi	€ 11
(pomodoro, mozzarella e funghi)	
Piccantina	€ 12
(pomodoro, mozzarella e salame piccante)	
Boscaiola	€ 12
(mozzarella, funghi e salsiccia)	
Ortolana	€ 12
(mozzarella e verdure)	
Parmigiana	€ 12
(pomodoro, mozzarella, melanzane e parmigiano)	
Funghi e prosciutto	€ 13
(mozzarella, funghi e prosciutto)	
Mortadella	€ 13
(mozzarella, mortadella con pistacchio e stracciatella di bufala)	
Capriccio	€ 13
(pomodoro, mozzarella, carciofini, uovo, funghi, prosciutto e olive)	
Fiori	€ 13
(mozzarella, fiori di zucca e alici)	
Bufalina	€ 13
(mozzarella di bufala, pachino e grana)	
Salmone	€ 14
(mozzarella, salmone affumicato e rucola)	

BRUSCHETTE

(due pezzi)

Pomodoro e basilico	€ 5
La Casa Novecento	€ 6
con pomodoro candito, peperoncino e olive taggiasche	
Crema di carciofi e prosciutto crudo	€ 7
Stracciatella di Bufala e alici sott'olio	€ 7
Salmone affumicato e mousse di formaggio	€ 7

Ogni ingrediente aggiunto o variazione al menu avrà un costo di € 1 cad.

(*) In mancanza di prodotto fresco verrà usato un ottimo surgelato

Insalate & Co

Insalata finocchiella	€ 10
con finocchi, arance e olive taggiasche	
Insalata Nizzarda	€ 13
con misticanza, fagiolini, patate, tonno, uova, olive e pomodori	
Insalata Casa Novecento	€ 13
con misticanza, pomodori, noci, mele, 4 formaggi e miele	
Insalata di quinoa	€ 13
con ratatouille di verdure, primo sale e salsa allo yogurt	
Patate al forno	€ 6
Verdure grigliate	€ 7
Cicoria* ripassata all'aglio, olio e peperoncino	€ 7
Verdure di stagione*	€ 8

.....Le Dolcissime.....

Il Nostro Tiramisù classico con caffè caldo.....	€ 7
Cheesecake	€ 7
al cioccolato bianco con frutti di bosco/Nutella	
Sbriciolata	€ 7
con crema chantilly e Nutella	
Bavarese con fragoline di bosco	€ 8
Ciambelline fatte in casa servite calde accompagnate da salsa al cioccolato e caramello	€ 8
Dolce Casa Novecento	€ 9
(Tiramisù, Cheesecake e Sbriciolata)	
Cremolati di frutta fresca (Ananas, Fragola e Melone).....	€ 7
Coppa di gelato (tre gusti a scelta).....	€ 7
Sorbetto al limone.....	€ 5

BARATTOLI

ananas, melone e tutti frutti

€ 8

CESTINO DI PANE extra

€ 2,50

Tutti i prodotti possono contenere uno o più allergeni tra quelli elencati nell'allegato II del Regolamento (UE) 1169/2011.
È pertanto disponibile a richiesta un registro degli ingredienti con il dettaglio degli allergeni.

SERVIZIO 10%

CASA NOVECENTO

BOLLICINE - *Sparkling*

Best Brut Falesco	€ 20
Prosecco Mionetto Avangarde	€ 25
Brachetto D'Acqui Banfi	€ 25
Franciacorta Berlucchi 61 Extra Brut	€ 50
Franciacorta Cà Del Bosco Cuvèè Prestige ..	€ 85

CHAMPAGNE

Champagne Mumm Brut	€ 90
Champagne Moët & Chandon Brut	€ 100
Champagne Veuve Clicquot Ponsardin....	€ 150

VINI *da* DESSERT

Zibibbo Liquoroso Pellegrino	€ 4
<small>Sicilia - 16% (Zibibbo)</small>	
Malvasia Liquoroso Pellegrino	€ 4
<small>Sicilia - 16% (Malvasia)</small>	

CAFFETTERIA

Espresso	€ 1,5
Decaffeinato / Orzo	€ 2



LIQUORI E DISTILLATI

Limoncello	€ 3
Limoncello di Capri	€ 5
Elisir Gambrinus	€ 5
Sambuca Molinari	€ 5
Mirto Rosso Zedda Piras	€ 5
Grappa Bianca Banfi	€ 7
Grappa 903 Maschio Bonavent	€ 9
Grappa di Amarone Of Bonollo	€ 10
Rum Zacapa 23 (Soleray)	€ 11
Rum Diplomatico	€ 11
Vodka Absolut	€ 8
Vodka Belvedere	€ 10
Whisky	€ 8
Whisky riserva	€ 11
Amaro Braulio	€ 5
Amaro Averna	€ 5
Amaro Lucano	€ 5
Amaro Montenegro	€ 5
Amaro Del Capo	€ 5
Amaro Fernet Branca	€ 5
Amaro Jägermeister	€ 5
Amaro Importante Jefferson	€ 6

BIBITE e BIRRE

Acqua microfiltrata*	€ 2,50
Coca Cola in bottiglia (250 ml)	€ 4
Coca Cola zero in bottiglia (250 ml)	€ 4
Aranciata (Lurisia) in bottiglia (275 ml)	€ 5
Gazzosa (Lurisia) in bottiglia (275 ml)	€ 5
Chinotto (Lurisia) in bottiglia (275 ml)	€ 5

NASTRO AZZURRO

Birra Chiara alla spina (piccola)	€ 5
Birra Chiara alla spina (media)	€ 6
Birra Scura alla spina (piccola)	€ 6
Birra Scura alla spina (media)	€ 7

.....	
Calice di prosecco	€ 5
Calice di vino bianco	€ 5
Calice di vino rosso	€ 5



Birre Artigianali

Gjulia loi bionda <i>Gluten Free</i> 4,7% (50 cl)	€ 8
Birra Boerboel 5% BIO (33 cl)	€ 8
<i>Birra Agricola Italiana (Blonde Beer Belgian Ale)</i>	
Baladin Isaac Bionda 5% (33 cl)	€ 8
Baladin Leon Bruna 9% (33 cl)	€ 8
Baladin Nora Egizia Chiara 6.8% (33 cl)	€ 8
Baladin Super Ambrata 8% (33 cl)	€ 8

Il birrifico BALADIN nasce nelle Langhe in provincia di Cuneo. Ad oggi considerata un'eccellenza della birra in Italia per la sua raffinatezza nell'abbinamento con molti piatti della cucina italiana.

(*) Nel nostro locale utilizziamo il sistema di purificazione acqua "refiner", basato su osmosi inversa che rende l'acqua molto leggera, garantendone comunque l'equilibrio degli elementi.

CASA NOVECENTO

CARTA VINI - *Wine List*

VINI BIANCHI - *White Wines*

TRENTINO ALTO ADIGE

Gewürztraminer DOC 13.5% (0,375 cl) € 18
Cantine San Michele Appiano

Muller Thurgau DOC 12.5% € 24
Cantine H. Lun

Gewürztraminer DOC 14 % € 30
Cantine San Michele Appiano

FRIULI VENEZIA GIULIA

Pinot Grigio Collio DOC 12.5% € 20
Cantine Livon

Sauvignon Collio DOC 12.5% € 23
Cantine Livon

Chardonnay Collio DOC 12.5% € 23
Cantine Livon

Ribolla Gialla IGT 13% € 25
Cantine Feudi di Romans

Chardonnay IGT 13% € 45
Cantine Jermann

PIEMONTE

Langhe Arneis Blangè DOC 13.5% **BIO** € 45
Cantine Ceretto

LIGURIA

Pigato Verum DOC 13.5% **BIO** € 25
Cantine Vis Amoris

UMBRIA

Vermentino Vitiano IGP 12.5% € 16
Cantine Falesco

Cervaro della Sala IGT 13% € 100
Cantine Antinori

LAZIO

Chardonnay Tellus IGP 12.5% (0,375 cl) € 12
Cantine Falesco

Paiolana Malvasia Puntinata IGT 13.5% € 16
Cantine Lulli

VCR2 IGT 13% € 16
Cantine Lulli

Frascati Superiore Racemo DOCG 13% **BIO** € 17
Cantine L' Olivella

Chardonnay Tellus IGP 12.5% € 17
Cantine Falesco

Soente Viognier IGP 13% € 30
Cantine Cotarella

CAMPANIA

Falaghina del Sannio Taburno DOP 12% € 20
Cantine Torre Varano

PUGLIA

Fiano del Salento IGT 12.5% € 24
Cantine Vespa

SARDEGNA

Vermentino di Gallura DOCG 13% (0,375 cl) € 12
Cantine Piero Mancini

Vermentino di Gallura S'Èleme Oro DOCG 12.5% ... € 20
Cantine Monti

VINI ROSSI - *Red Wines*

PIEMONTE

Nebbiolo delle Langhe DOC 12.5% € 24
Cantine Batasiolo

VENETO

Amarone della Valpolicella Classico DOCG 15% ... € 90
Cantine Masi

TOSCANA

Chianti Classico DOCG 13% (0,375 cl) € 12
Cantine Banfi

Morellino di Scansano DOC 12% € 18
Cantine Erik Banti

Chianti Classico DOCG 13% € 20
Cantine Banfi

Rosso di Montalcino DOC 14% € 30
Cantine Banfi

Brunello di Montalcino DOCG 15% € 75
Castello Banfi

MARCHE

Geos Rosso Piceno DOC 13% **BIO** € 20
Cantine Moncaro

UMBRIA

Vitiano Rosso IGP 14% € 18
Cantine Falesco

Rosso di Montefalco DOC 13% € 27
Cantine Arnaldo Caprai

Rosso di Montefalco DOC 14% **BIO** € 30
Cantine Antonelli

Trentanni IGP 14.5% € 36
Cantine Cotarella

LAZIO

Syrah Tellus IGP 13.5% (0,375 cl) € 12
Cantine Falesco

Dardano Rosso IGT 13% € 16
Cantine Lulli

Syrah Tellus IGP 13.5% € 18
Cantine Falesco

Syrah Rosè Tellus IGP 12.5% € 18
Cantine Falesco

Cervinara Rosso Bellone IGT 13.5% € 20
Cantine Lulli

Montiano IGP 14.5% € 80
Cantine Cotarella

ABRUZZO

Montepulciano d' Abruzzo DOC 14% (0,375 cl) ... € 12
Cantine Bove

Montepulciano d' Abruzzo DOC 14% € 22
Cantine Bove

PUGLIA

Negramaro Pietraluna IGP 13% € 18
Cantine Le Fellinghe

Primitivo Bruno dei Vespa IGT 14% € 28
Cantine Vespa

SICILIA

Nero D'Avola DOC 13.5% € 18
Cantine Cusumano