



# CASA NOVECENTO



CUCINA & PIZZA

## ANTIPASTI

- Verdure** pastellate al panko (1-3) .....€ 10
- Caprese di mozzarella** di bufala ai tre pomodori con origano fresco (7) .....€ 12
- Scrigno di pasta sfoglia** ripieno di verdure su crema di parmigiano reggiano (1-3-7) .....€ 13
- Millefoglie** di melanzane alla parmigiana (1-7) .....€ 13
- Ricottine di Bufala** laccate al forno con miele, pistacchi e pachino confit (7-8) .....€ 13
- Caciottina toscana** al forno con miele al tartufo e noci (7-8) .....€ 13
- Bresaola della Valtellina** con insalatina songino, grana DOP, mele verdi e noci (7-8) .....€ 13
- Fiocchi di prosciutto San Daniele** con mozzarella di bufala / melone / fichi in stagione (7) .....€ 14
- Tartare di punta d'anca di Fassona** con tuorlo d'uovo e le nostre mostardine (3-10) .....€ 15
- Pata Negra** iberico cebo de campo con crostini di pane imburato (1-7) .....€ 21

## PRIMI

- Risotto** dello Chef (7-8-9-12) .....€ 13
- Orecchiette** provola e zucchine (1-7) .....€ 13
- Paccheri alla crudaiola** con pomodoro grappolo, burrata e basilico (1-7) .....€ 13
- Ravioloni di burrata** con crema di pomodorini datterino e parmigiano (1-3-7-9) .....€ 14
- Tagliolini** timo, limone e zafferano (1-3-7) .....€ 14
- Gnocchetti di patate** al ragù bianco di chianina e brunoise di verdure (1-3-9) .....€ 14
- Wok:** riso thai, pollo, uova, funghi, carote, zucchine, sesamo, porro, broccolo e anacardi con salsa di soia e teriyaki (3-5-6-8-9-11) .....€ 16

## SECONDI

- Roast beef Casa Novecento** con crudité di verdure e vinaigrette all'aceto mele (9-12) .....€ 16
- Tagliata di pollo** allevato a terra con insalatina capricciosa .....€ 16
- Medaglione di carne Original Sakura** (300 gr) con cheddar, bacon, insalata, pomodoro con contorno di patate french fries (7) .....€ 18
- Straccetti di vitella** al limone (1-7) .....€ 18
- Galletto marinato alla griglia** con patate al forno ....€ 18
- Entrecote** (300/350 gr) di manzo alla griglia .....€ 20
- Tagliata** di manzo al rosmarino o all'aceto balsamico (12) .....€ 20
- Cuore di filetto** di manzo alla griglia .....€ 24
- Cuore di filetto** di manzo cremolato ai 4 pepi (1-7-10) ...€ 25

## L'ANGOLO DELLA CUCINA ROMANA

### ANTIPASTO

- Fiore di zucca\*** fritto (mozzarella e alici) cad. 1 (1-4-7) ....€ 4
- Bocconcini di baccalà\*** fritti (1-3-4-7) .....€ 6
- Fritti Casa Novecento** crocchette di patate (1-3-7) ...€ 2,50  
suppli (1-3-7) .....€ 3,00

### PRIMI

- Rigatoni alla Carbonara** (1-3-7) .....€ 14
- Rigatoni alla Amatriciana** (1-7) .....€ 14
- Tonnarelli Cacio e Pepe** (1-3-7) .....€ 14
- Tonnarelli alla Gricia** (1-3-7) .....€ 14

### SECONDI

- Polpettine** al sugo (1-3-7-9) .....€ 14
- Petto di vitella** alla fornara con patate arrosto (1-9) ...€ 18

## MENU DI PESCE

### ANTIPASTI

- Sauté di cozze** con crostini di pane (1-14) .....€ 13
- Tagliata di mozzarella di bufala** con alici del Cantabrico, basilico e zest di limone (4-7) .....€ 14
- Burrata con salmone affumicato**, marmellata di fichi e crumble di taralli (1-4-7) .....€ 15
- Insalata di mare\*** con verdure croccanti e olive taggiasche (2-4-9-14) .....€ 15
- Polpo\*** rosticcato con patate viola e pomodori datterini in grani di senape (7-10-14) .....€ 16
- Tartare di salmone** con avocado, vinaigrette al limone e semi di lino (4) .....€ 16

### PRIMI

- Paccheri** con gamberi\*, pachino e pistacchi di Bronte (1-2-8) € 16
- Pici** acqua e farina al burro e alici del Cantabrico, zest di limone e briciole di pane tostato (1-4-7) .....€ 16
- Tonnarelli** bottarga e vongole veraci (1-3-4-14) .....€ 18
- Wok:** riso thai, gamberi, uova, funghi, carote, zucchine, sesamo, porro, broccolo e anacardi con salsa di soia e teriyaki (2-3-5-6-8-9-11) .....€ 19

### SECONDI

- Cartoccio di fritti** calamari\* e gamberi\* (1-2-14) .....€ 16
- Polpo\*** croccante alla griglia con crema di patate e lime (7-14) .. € 18
- Turbante di spigola** allo zenzero e limone con verza in agrodolce e glassa al balsamico (4-12) .....€ 20
- Filetti di tonno** alla griglia con insalata finocchiella (4) .....€ 22

Accanto ai piatti sono scritti i numeri identificativi degli allergeni che sono contenuti: 1) glutine -2) crostacei -3) uova e derivati -4) pesce -5) arachidi e derivati -6) soia e derivati -7) latte e derivati -8) frutta a guscio -9) sedano -10) senape -11) sesamo -12) anidride solforosa e solfiti -13) lupini -14) molluschi.  
(\* In mancanza di prodotto fresco verrà usato un ottimo surgelato)



# CASA NOVECENTO



CUCINA & PIZZA

## La Pizzeria

Focaccia con rosmarino (1) .....	€ 6
Focaccia con prosciutto (1) .....	€ 13
Focaccia primavera (1-7) .....	€ 13
(mozzarella di bufala, pomodori pachino e rucola)	
Focaccia bresaola (1-7) .....	€ 14
(bresaola, rucola e grana)	
Calzone (1-7) .....	€ 12
(mozzarella e prosciutto di Praga)	
Marinara (1) .....	€ 10
(pomodoro, aglio e origano)	
Margherita (1-7) .....	€ 10
(pomodoro e mozzarella)	
Napoli (1-4-7) .....	€ 11
(pomodoro, mozzarella e alici)	
Funghi (1-7) .....	€ 11
(pomodoro, mozzarella e funghi)	
Margherita con Bufala (1-7) .....	€ 12
(con pomodoro e mozzarella di bufala)	
Piccantina (1-7) .....	€ 12
(pomodoro, mozzarella e salame piccante)	
Boscaiola (1-7) .....	€ 12
(mozzarella, funghi e salsiccia)	
Ortolana (1-7) .....	€ 12
(mozzarella e verdure)	
Crostino (1-7) .....	€ 13
(mozzarella e prosciutto di Praga)	
Norcina (1-7) .....	€ 13
(pomodoro, mozzarella e salsiccia)	
Affumicata (1-7) .....	€ 13
(mozzarella, provola affumicata, zucchine e speck)	
Funghi e prosciutto (1-7) .....	€ 13
(mozzarella, funghi e prosciutto)	
Capriccio (1-3-7) .....	€ 13
(pomodoro, mozzarella, carciofini, uovo, funghi, prosciutto e olive)	
Fiori (1-4-7) .....	€ 13
(mozzarella, fiori di zucca e alici)	
Bufalina (1-7) .....	€ 13
(mozzarella di bufala, pachino e grana)	
Salmone (1-4-7) .....	€ 14
(mozzarella, salmone affumicato e rucola)	

## BRUSCHETTE

(due pezzi)

Pomodoro e basilico (1) .....	€ 5
La Casa Novecento con pomodoro candito, peperoncino e olive taggiasche (1) .....	€ 6
Crema di carciofi e prosciutto crudo (1-12) .....	€ 7
Salmone affumicato e mousse di formaggio (1-4-7) .....	€ 7
Stracciatella di bufala e alici del Cantabrico (1-4-7) .....	€ 8
Ogni ingrediente aggiunto o variazione al menu avrà un costo di € 1 cad.	

Accanto ai piatti sono scritti i numeri identificativi degli allergeni che sono contenuti: 1) glutine -2) crostacei -3) uova e derivati -4) pesce -5) arachidi e derivati -6) soia e derivati -7) latte e derivati -8) frutta a guscio -9) sedano -10) senape -11) sesamo -12) anidride solforosa e solfiti -13) lupini -14) molluschi.

## INSALATE

Insalata finocchiella con finocchi, arance e olive taggiasche .....	€ 12
Insalata Nizzarda con misticanza, fagiolini, patate, tonno, uova, olive e pomodori (3-4) .....	€ 14
Insalata Casa Novecento con misticanza, pomodori, noci, mele, 4 formaggi e miele (7-8) .....	€ 14
Insalata di quinoa con ratatouille di verdure, primo sale e salsa allo yogurt (7-9) .....	€ 14

## Contorni

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

## Le Dolcissime

Dolce dello Chef (1-3-7-8) .....	€ 8
Il Nostro Tiramisù classico con caffè caldo (1-3-7-8) .....	€ 7
Sbriciolata con crema chantilly e Nutella o fragole (1-3-7-8) .....	€ 7
Crème brûlée all'arancia (1-3-7) .....	€ 7
Cheesecake al cioccolato bianco con frutti di bosco o Nutella (1-3-7-8) .....	€ 8
Cremolati di frutta fresca (ananas, fragola, melone) .....	€ 7
Coppa di gelato Grom® alle creme (tre gusti) (1-3-7-8) .....	€ 8
Dolce Casa Novecento (1-3-7-8) .....	€ 9
(Tiramisù, Cheesecake e Sbriciolata)	
Sorbetto .....	€ 5

BARATTOLI  
di frutta fresca

€ 8,00

CESTINO DI PANE extra (1)

€ 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.

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

SERVIZIO 10%