Casa Nova

RISTORANTE

ANTIPASTI / STARTERS

Antipasto Casa Nova — € 23

5 portate degustazione dello chef secondo tradizione pugliese

IDEALE DA CONDIVIDERE IN 2 PERSONE

(1, 3, 4, 7, 9, 14 – a seconda delle portate servite)

Casa Nova Tasting Starter

5-course chef's selection inspired by Apulian tradition

IDEAL FOR SHARING WITHIN 2 PEOPLE

(1, 3, 4, 7, 9, 14 – – depending on the selection)

Burrata e Prosciutto Crudo — € 12

Morbida burrata pugliese accompagnata da sottili fette di prosciutto crudo stagionato, un incontro di cremosità e sapidità (7)

Creamy burrata cheese served with thinly sliced aged cured ham

Insalata di Polpo* — € 14

Polpo servito su un letto di verdure fresche con olio extravergine d'oliva e profumi mediterranei. (14)

Tender octopus salad with fresh vegetables, extra virgin olive oil, and Mediterranean herbs

Bruschetta con stracciatella, capocollo di Martina Franca e Julienne di Pomodori Secchi — € 10

Crostone di pane casereccio con crema di stracciatella, capocollo e filettini di pomodoro secco per un antipasto intenso e profumato. (1, 7)

Toasted rustic bread with stracciatella cheese, capocollo from Martina Franca, and julienned sun-dried tomatoes

Tortino di Patate con Porcini* trifolati e Colatura di Caciocavallo — € 13

Sformatino di patate dorate con funghi porcini trifolati, completato da una colata calda di caciocavallo fuso (7)

Golden potato flan with sautéed porcini mushrooms and a drizzle of melted caciocavallo cheese

Fave e Cicorie "n'carpiate" — € 12

Crema rustica di fave accompagnata da cicorie ripassate in padella, secondo la tradizione contadina pugliese

Rustic fava bean purée with sautéed wild chicory, a traditional Apulian dish

Cubi di Tonno* Pinna Gialla panati al Panko, con Salsa Amatriciana e Colatura di Basilico — € 15

Bocconcini di tonno croccante in panatura giapponese, serviti su una salsa amatriciana rivisitata con un tocco di basilico fresco (1, 3, 4)

Crispy yellowfin tuna cubes coated in panko, served with a twist on amatriciana sauce and basil reduction

Coperto € 3

COVER CHARGE

PRIMI / PASTA COURSES

Strascinate alle Cime di Rapa* con Mollica Soffritta — € 14

Pasta fresca tipica con cime di rapa e la sua crema, spolverata di mollica croccante dorata in padella (1)

Traditional strascinati pasta with turnip greens purée and crispy fried breadcrumbs

Gnocchetti di Patate con Pesto di Fiori di Zucca, Gamberi * e Mandorle Tostate — € 16

Soffici gnocchi artigianali con pesto delicato di fiori di zucca, gamberi saltati e mandorle tostate (1, 2, 3, 8, 9)

Soft potato gnocchi with zucchini flower pesto, sautéed shrimp, and toasted almonds

Spaghettoni Freschi all'Amatriciana con Crema di Pecorino Romano — € 15

Pasta fresca lunga con sugo amatriciano classico e una crema di pecorino romano (1, 7)

Fresh thick spaghetti with traditional amatriciana sauce and creamy pecorino cheese

Girasoli ai Funghi Porcini*, Pomodoro Infornato e Colatura di Caciocavallo — € 15

Pasta ripiena con porcini profumati, pomodoro dolce arrostito e colatura di formaggio caciocavallo (1, 7)

Handmade Sunflower Pasta Filled with porcini mushrooms, roasted tomato, and melted caciocavallo drizzle

Scrigno Ripieno di Scampi* con Salsa al Datterino Giallo e Pistacchio — € 16

Pasta ripiena artigianale con cuore di scampi, su crema di datterino giallo e granella di pistacchio (1, 2, 3, 8)

Handmade pasta filled with scampi, served with yellow cherry tomato sauce and crushed pistachios

Orecchiette al Pomodorino, Basilico e Cacio — € 12

Orecchiette con pomodorini freschi, basilico e scaglie di cacio (1, 7)

Homemade orecchiette pasta with cherry tomatoes, basil, and fresh cheese shavings

PASTA SENZA GLUTINE MAGGIORAZIONE DI € 2,00
GLUTEN FREE PASTA - EXTRA ADD € 2,00

SECONDI / MAIN COURSES

Tagliata di Manzo — € 20
Con rucola e scaglie di grana e pomodorini (7)
Sliced beef with rocket, parmesan flakes and cherry tomatoes

Frittura di Calamari* e Gamberi * — € 20
Classici calamari e gamberi fritti croccanti serviti con spicchi di limone.
Classic crispy fried calamari and prawns served with lemon wedges

Filetto di Manzo al Pepe Verde o alla Griglia con Patate al Forno — € 25
Filetto di manzo selezionato, servito con salsa cremosa al pepe verde oppure semplicemente grigliato, accompagnato da patate arrosto (7)
Prime beef fillet, served with green peppercorn sauce or grilled, with roasted potatoes

Braciole Pugliesi al Sugo (2 pezzi) — € 15
Involtini di carne farciti e cotti lentamente nel sugo di pomodoro, secondo la ricetta della nonna
Traditional Apulian meat rolls braised in tomato sauce

Salsiccia Zampina Pugliese di Vitello con Funghi Porcini* e Crostino di Pane — € 16
Tipica salsiccia arrotolata di vitello, servita con porcini saltati e crostino rustico (1, 7)
Grilled Apulian Veal Zampina Sausage served with Porcini Mushrooms and a crispy Bread Crostino

CONTORNI / SIDES

Patate Fritte — € 6
French Fries*

Patate al Forno — € 6
Baked baby potatoes

Verdure Grigliate — € 7
Grilled vegetables *

Insalata Verde — € 7
Green Salad

Insalata Mista — € 7
Mixed Salad

Elenco Allergeni

*** il prodotto potrebbe essere congelato / The product may be frozen**

ELENCO INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NEL REG. CE 1169/2011 (ALLEGATO II)

1.Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) / 2. Crostacei / 3. Uova / 4. Pesce / 5.Arachidi / 6. Soia / 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) / 9. Sedano / 10. Senape / 11. Semi di sesamo / 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) / 13. Lupini / 14. Molluschi

LIST OF INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED TO BE ALLERGENIC USED IN THIS EXERCISE AND PRESENT IN REG. EC 1169/2011 (ANNEX II)

1.Cereals containing gluten (wheat, spelt, khorasan wheat, rye, barley, oats) / 2. Crustaceans / 3. Eggs / 4. Fish / 5.Peanuts / 6. Soya / 7. Milk and milk products (including lactose) / 8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts) / 9. Celery / 10. Mustard / 11. Sesame seeds / 12. Sulphur dioxide and sulphites (if in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/litre) / 13. Lupins / 14. Molluscs

BEVANDE/DRINKS

ACQUA NATURALE O EFFERVESCENTE WATER STILL OR SPARKLING 0.75	€ 3
ACQUA PANNA O SAMPELLEGRINO 0.75	€ 3,5
COCA COLA - COCA ZERO - FANTA 0.33 cl	€ 4
CALICE DI VINO – GLASS OF WINE	€ 6
COKTAIL STANDARD (APEROL/CAMPARI/LIMONCELLO SPRITZ)	€ 8
COKTAIL PREMIUM (NEGRONI, AMERICANO)	€ 10
PERONI NASTRO AZZURRO PICCOLA / SMALL	€ 4
PERONI NASTRO AZZURRO GRANDE / BIG	€ 6

Tra le antiche mura di un frantoio ipogeo del 1700, una costruzione seminterrata che si sviluppa su una superficie di circa 400 m/2 con arcate in pietra dura di un'altezza di 4 metri e un pavimento tutto in chianche antiche (tipo di pavimento in pietra dura).
Il frantoio "a'cucchiaredd" (piccolo cucchiaio) questo il nome originario era uno dei frantoi più grandi della zona e per questo raccoglieva e lavorava le olive delle campagne e di paesi vicini che portavano le loro olive per la trasformazione in olio a partire dal mese di novembre a finire al mese di marzo.
Siamo con nostra fortuna risaliti ad un operaio che ha lavorato in questo frantoio a cominciare dal 1930, Sig. Copertino Francesco che ci ha raccontato con memoria straordinariamente lucida come si svolgeva una giornata tipo nel periodo lavorativo.
Racconto: già prima della guerra si lavorava da novembre a marzo, la giornata di lavoro cominciava alle 4.00 del mattino fino alle 8.00 di sera, il frantoio dava lavoro a 6 operai al giorno, mentre nel periodo più pieno che coincideva col mese di dicembre il frantoio funzionava per 24 ore con due squadre di 6 operai per turno, a volte quando non si riusciva ad organizzare una seconda squadra per vari motivi, si faceva un turno unico con un sola squadra di lavoro e si riposava a turno su giacigli di sacchi di iuta che venivano riempiti di sansa (noccioli di olive triturati).
Ovviamente nel frantoio c'era e viè tutt'ora un caminetto dove si mettevano già dal primo mattino in cottura generalmente le fave secche a volte con la buccia (fave Nasello) il più delle volte fave già sgusciate per farne purea di fave che poi si accompagnava a verdura, in genere cicorielle selvatiche e a pane abbrustolito, condito con olio che ovviamente non mancava. Quindi si mangiava all'interno del frantoio senza perdere di vista le presse in legno scolpite a mano che erano posizionate tra ogni colonna (è presente ancora un esemplare originale nei pressi dell'angolo bar).
Ogni operaio riusciva a stringere circa tre macine al giorno, ogni macina era composta da circa 170 Kg di olive schiacciate da cui venivano estratti circa 30 litri di olio, per ogni macina veniva lasciato al proprietario del frantoio ½ litro di olio come pagamento, l'olio ricevuto in pagamento da titolare del frantoio veniva venduto ai privati che non avevano olive da macinare, oppure veniva venduto ai frantoi sulla costa per miscelare l'olio di collina con l'olio della costa per ridurne l'acidità essendo l'olio di collina con una bassissima acidità rispetto all'olio che si estrae dalle olive a livello del mare.
Oggi tra queste mura cosi suggestive si possono assaggiare piatti di tradizione e di innovazione offerti con grande professionalità con abbinamento di vini Pugliesi.

Among the ancient walls of a hypogeum mill of 1700, a basement construction that develops on a surface of about 400 m / 2 with hard stone arches of a height of 4 meters and a floor all in ancient chianche (type of floor in hard Rock).
The "a'cucchiaredd" crusher (small spoon) this the original name was one of the largest mills in the area and for this it collected and processed the olives of the countryside and neighboring countries that brought their olives for processing into oil starting from November month ending in March.
We are fortunate to go back to a worker who has worked in this mill starting from 1930, Mr. Francesco Copertino who told us with extraordinarily lucid memory how a typical day took place during the working period.
Story: already before the war it was worked from November to March, the working day started at 4.00 in the morning until 8.00 in the evening, the crusher gave work to 6 workers a day, while in the fullest period that coincided with the month of December crusher worked for 24 hours with two teams of 6 workers per shift, sometimes when you could not organize a second team for various reasons, you made a single shift with a single work team and rested in turn on beds of bags of jute that were filled with pomace (shredded olive pits).
Of course in the mill there was and there is still a fireplace where they were already from the early morning in cooking usually dried beans sometimes with the peel (fava beans) most of the time beans already shelled to make it broad bean purée that then it was accompanied with vegetables in general wild chicory and toasted bread seasoned with oil that obviously did not lack, Then we ate inside the mill without losing sight of the hand-carved wooden presses that were positioned between each column (there is still a sample original near the bar corner).
Each worker was able to tighten about three millstones a day, each mill was composed of about 170 kg of crushed olives from which were extracted about 30 liters of oil, for each mill was left to the owner of the mill ½ liter of oil as payment, the oil received in payment by the owner of the mill was sold to individuals who did not have olives to grind, or was sold to oil mills on the coast to mix the oil of the hill with the oil of the coast to reduce its acidity being the oil of the hill with a very low acidity compared to the oil extracted from olives at sea level.
Today, among these evocative walls, you can taste traditional and innovative dishes offered with great professionalism combined with Pugliesi wines.

Continua la tua esperienza nelle nostre strutture:
Continue your experience in our facilities:

APULIAN RESTAURANT
CORTE DEI TRULLI
Alberobello

CLASS EXPERIENCE
TERRA MOSSA
Alberobello

ROMANTIC EXPERIENCE
BORGO DEI LECCI
Selva di Fasano

BEACH EXPERIENCE
MARE MOSSO BEACH CLUB
Fasano

RESTAURANT AMERICAN BAR EVENTS
Monopoli

RISTORANTE PIZZERIA
Monopoli