



Casa Nova



ANTIPASTI / STARTERS

BENVENUTO NEL FRANTOIO

€ 5

BRUSCHETTE DI PANE CALDO CON DEGUSTAZIONE DI OLI DI OLIVA LOCALI

Un viaggio nella ricchezza olivica pugliese ⁽¹⁾

WELCOME TO THE OLIVE MILL™: Warm bruschetta selection with a tasting local variety extra virgin olive oils a journey through the rich olive heritage of Puglia.

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)

CASANOVA APPETIZER

5-course tasting menu by the Chef inspired by Apulian tradition

IDEAL FOR SHARING WITHIN 2 PEOPLE

^{(1, 3, 4, 7, 9, 14} -- depending on the selection)

Tartare Di Manzo

€ 17

battuta al coltello servita con porcini trifolati, scaglie di tartufo nero e mandorle tostate ^{(8)*}

BEEF TARTARE Hand-chopped beef tartare served with sautéed porcini mushrooms, black truffle shavings, and toasted almonds. *

Fave e Cicorie “n’crapiate”

€ 14

Classico della cucina pugliese: Crema rustica di fave accompagnata da cicorie ripassate in padella, secondo la tradizione contadina pugliese ⁽⁸⁾

FAVA BEAN PUREE WITH CHICORY “N’CRAPIATE”

A true Apulian classic: rustic fava bean cream paired with sautéed wild chicory, prepared according to the traditional peasant recipe

Moscardino Fritto

€ 14

con cipolla rossa caramellata di Acquaviva, accompagnati da una delicata maionese al limone * ^(14,3)

FRIED BABY OCTOPUS: Crispy fried baby octopus served with caramelized red onion from Acquaviva, accompanied by a delicate homemade lemon mayonnaise *

Involantino Di Melanzane

€ 13

con ripieno di salsiccia zampina pugliese ^(1,7)

EGGPLANT ROLL WITH ZAMPINA SAUSAGE: Grilled eggplant slices wrapped around a savory filling of traditional zampina sausage from Puglia.

Crostino Di Pane

€ 13

servito con baccalà mantecato, polvere di olive leccine e una leggera nota di lime * ^(1,4)

CRISPY CROSTINO: Toasted bread served with creamed salt cod, Leccina olive powder, and a delicate hint of fresh lime *

Burratina Pugliese

€ 11

artigianale servita su pappa al pomodoro e guarnita con capocollo croccante ^(1,7)

APULIAN BURRATINA: Artisan cheese served with warm tomato and bread purée (pappa al pomodoro), garnished with crispy capocollo.

Coperto € 3

COVER CHARGE

PRIMI / PASTA COURSES

Orecchiette E Rape

€ 13

piatto simbolo della tradizione pugliese servito con mollica soffritta ^{(1,4)*}

ORECCHIETTE WITH TURNIP GREENS: fresh handmade orecchiette with sautéed turnip greens and crispy toasted breadcrumbs — a true Apulian classic. *

Eliche Di Pasta Fresca

€ 15

con ragù di braciola tradizionale e braciola tradizione ⁽¹⁾

FRESH ELICHE PASTA :-helix-shaped pasta with slow-cooked Apulian beef roll ragù, rich and deeply flavored

“Sombrero” Variegato

€ 16

ripieno di burrata e limone, servito con una bisque di crostacei completata con colatura di crema di basilico ^{(1,2,7)*}

“SOMBRERO” PASTA WITH BURRATA AND LEMON: variegated pasta filled with burrata and lemon zest, served with shellfish bisque and basil essence*

Risotto Ai Frutti Di Mare

€ 20

mantecato per racchiudere tutto il sapore del Mar Mediterraneo * (MIN. 2 PORZIONI) - (2,14)

SEAFOOD RISOTTO (min. 2 servings): rice cooked with a selection of fresh seafood, the pure taste of the Mediterranean *

Tagliolino ai Funghi Porcini

€ 20

con foglie di tartufo nero ^{(1,3)*}

HOMEMADE EGG TAGLIOLINI: tossed with porcini mushrooms and leaves of black truffle *

Cavatelli Di Grano Arso

€ 15

serviti con cozze su vellutata di fagioli cannellini rifiniti con filo d'olio coratino ^(1,14)

BURNT WHEAT CAVATELLI WITH MUSSELS AND BEAN CREAM: handmade cavatelli made with toasted flour, served with mussels and a smooth cannellini bean purée, drizzled with Coratina olive oil

PASTA SENZA GLUTINE MAGGIORAZIONE DI € 2,00

GLUTEN FREE PASTA - EXTRA ADD € 2,00

MENU BABY

Orecchiette Al Pomodoro ⁽¹⁾

€ 10

fresh pasta with tomato sauce

Cotoletta E Patatine ^(1,3)

€ 12

chicken cutlet and french fries

SECONDI / MAIN COURSES

Tagliata di Manzo

Con rucola e scaglie di grana e pomodorini (7)

Sliced beef with rocket, parmesan flakes and cherry tomatoes

€ 20

Filetto Di Manzo

scottato e servito con salsa ai funghi porcini*

*BEEF FILLET seared and served with porcini mushrooms sauce**

con aggiunta di tartufo nero
with black truffle

€ 26

€ 32

Bombetta

ripiena di carbonara servita con patate al forno e salsa al pecorino (1,3,7)

"BOMBETTA" MEAT ROLLS stuffed with carbonara, served with roasted potatoes and pecorino cheese sauce

€ 18

Frittura Mista di Mare*

con calamari e gamberi (1,2,14)

MIXED FRIED SEAFOOD with squids and prawns*

€ 20

Polpo Alla Luciana*

cotto lentamente in pignata, servito con "scarpetta di pane" (1,14)

"ALLA LUCIANA" OCTOPUS slow-cooked in a clay pot, served with bread for dipping ("scarpetta")*

€ 18

CONTORNI / SIDES

Insalata Verde

Green Salad

€ 7

Insalata Mista

Mixed Salad

€ 7

Patate Fritte*

*French Fries**

€ 6

Patate al Forno

Baked baby potatoes

€ 6

Verdure Grigliate

*Grilled vegetables **

€ 7

MENU' PIZZERIA/ PIZZA MENU'

LE SPECIALI

"INGRAPIATA"

€ 13

base fave e cicorie, cipolla rossa caramellata e friggietello ⁽¹⁾

"INGRAPIATA" — fava bean and chicory base, caramelized red onion, and friggietelli peppers

"U BACCALA'

€ 14

base bianca, rape ripassate, baccalà mantecato con menta e pepe nero* ^(1,4,7)

*"U BACCALÀ" — white base with sautéed turnip greens, creamed salt cod with mint and black pepper **

LA NORCINA DEL SUD

€ 15

base bianca, funghi porcini, salsiccia a punta di coltello e cacio cavallo di grotta* ^(1,7)

*"LA NORCINA DEL SUD" — white base with porcini mushrooms, handmade sausage, and cave-aged caciocavallo cheese **

LA NORMA

€ 13

base margherita, cuore di melanzane fritto, basilico e scaglie di ricotta salata ^(1,7)

"LA NORMA" — Margherita base with fried eggplant, basil, and salted ricotta flakes

LA MURGIA

€ 13

pomodoro, fiordilatte, capocollo, stracciatella e basilico ^(1,7)

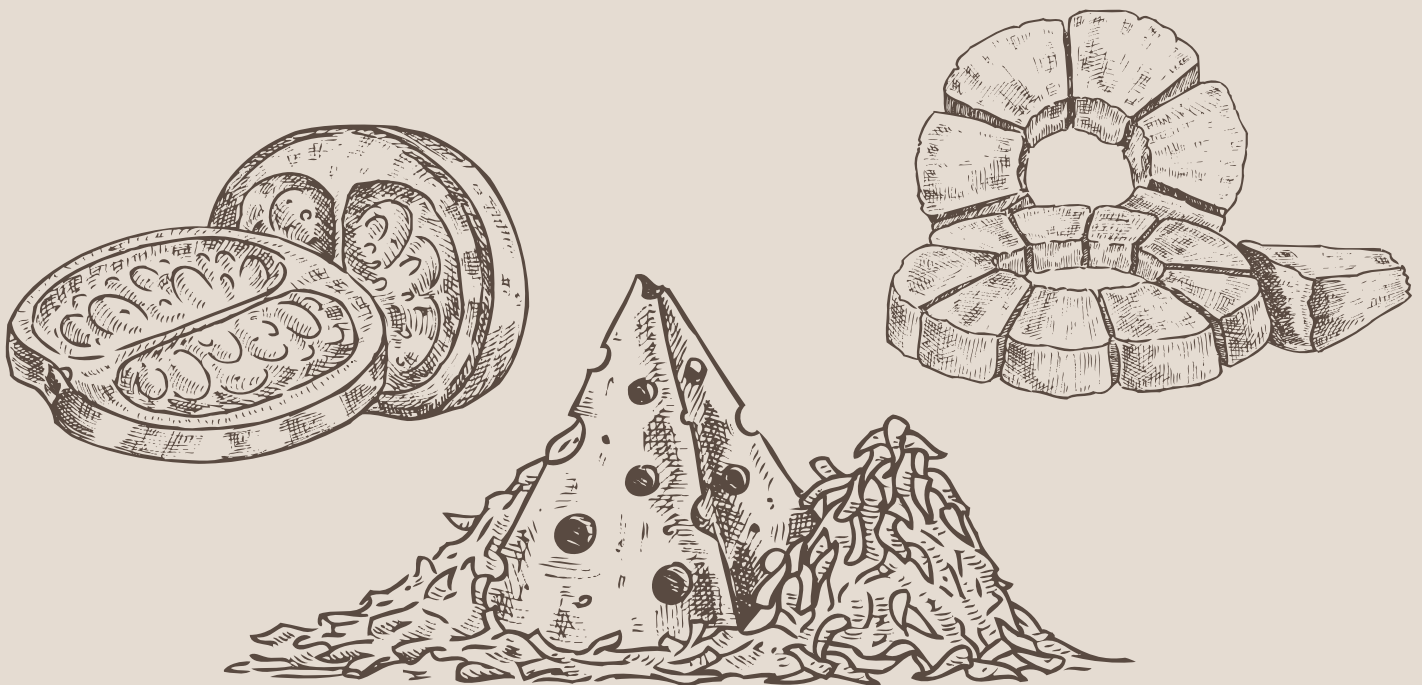
"LA MURGIA" — tomato, fiordilatte mozzarella, capocollo cured meat, stracciatella cheese, and basil

LA CASA NOVA

€ 16

base bianca, porcini, tartufo nero, cacio ricotta e basilico * ^(1,7)

*"LA CASA NOVA" — white base with porcini mushrooms, black truffle, cacio ricotta cheese, and basil **





LE CLASSICHE

MARGHERITA

pomodoro, mozzarella, basilico e olio evo (1,7)

MARGHERITA — tomato, mozzarella, basil, and extra virgin olive oil

€ 9

PROSCIUTTO E FUNGHI

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olio evo (1,7)

HAM AND MUSHROOMS — tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms, and extra virgin olive oil

€ 12

CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, olio evo (1,7)

CAPRICCIOSA — tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, olives, and extra virgin olive oil

€ 13

CRUDO E BURRATA

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, burrata, olio evo (1,7)

PROSCIUTTO CRUDO AND BURRATA — tomato, mozzarella dry, cured ham, burrata cheese, and extra virgin olive oil

€ 14

DIAVOLA

pomodoro, mozzarella, salame piccante e olio evo (1,7)

DIAVOLA — tomato, mozzarella, spicy salami, and extra virgin olive oil

€ 12

BRESAOLA

pomodoro, mozzarella, rucola, scaglie di grana, bresaola e olio evo (1,7)

BRESAOLA — tomato, mozzarella, rocket, Parmesan flakes, bresaola, and extra virgin olive oil

€ 13

AMERICANA

pomodoro, mozzaella, wrustel, patatine e olio evo (1,7)

WÜRSTEL AND FRENCH FRIES — tomato, mozzarella, sausage, fries, and extra virgin olive oil

€ 11



Elenco Allergeni

* il prodotto potrebbe essere congelato

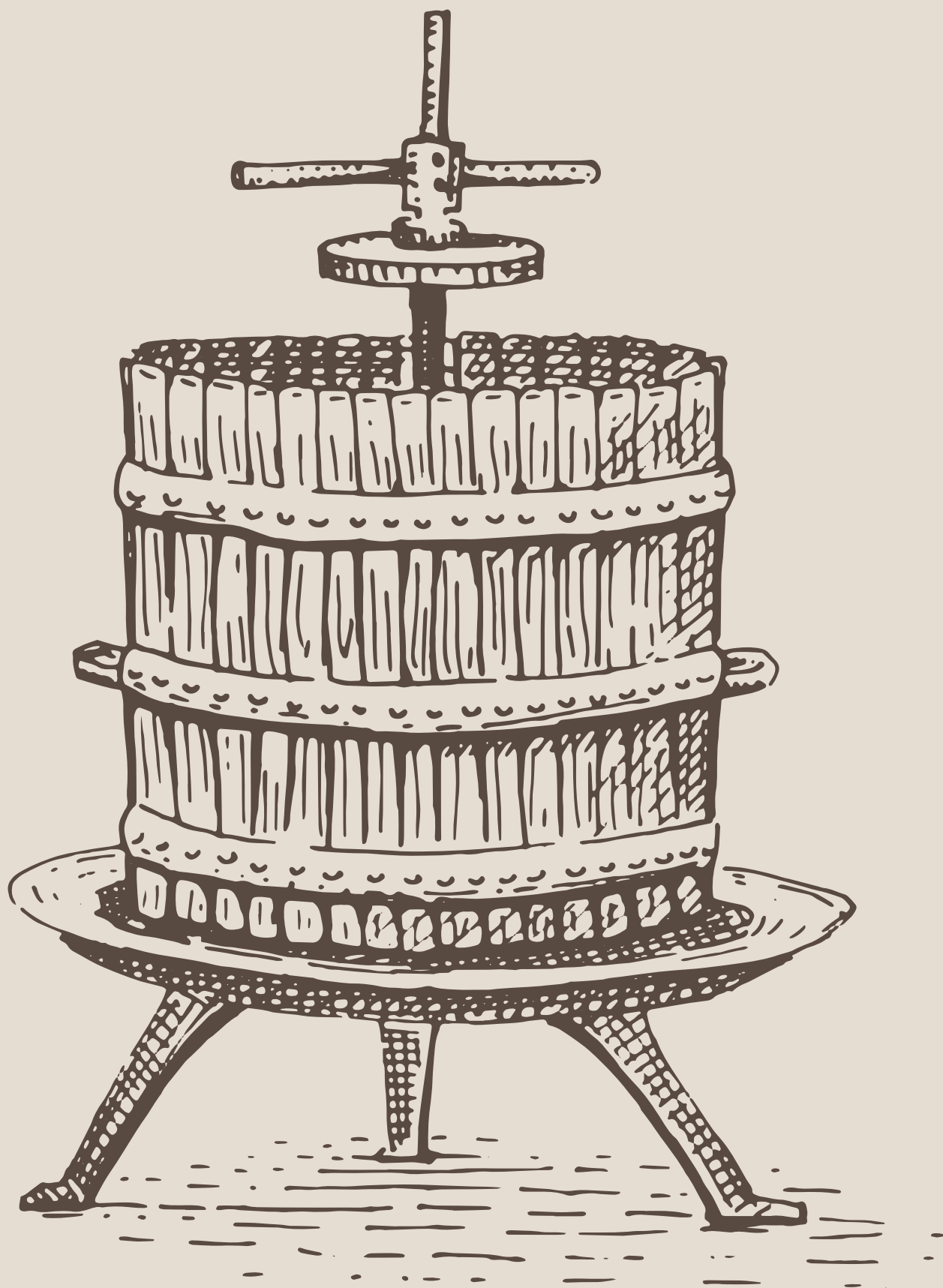
ELENCO INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NEL REG. CE 1169/2011 (ALLEGATO II)

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)

* The product may be frozen

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 cucchiaino) 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 trituriati).

Ovviamente nel frantoio c'era e vi è 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 ridurre 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 così 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

