



CASA NUOVA

RESTAURANT-PIZZERIA

Retrouvez-nous sur

f

in

Andiamo!

APERITIVO CLASSICO

COUPE DE PROSECCO – 12cl	5.20€
<i>EX DRY BOLLA</i>	
KIR A L'ITALIENNE -12cl	4.50€
<i>Bianco Siciliane IGT</i>	
<i>Cerise Amarena ou Crème de cassis ou pêche.</i>	
MARTINI ROUGE ou BLANC -4cl	4.50€
KIR DELLA CASA -12cl	5.90€
<i>Prosecco EX DRY BOLLA</i>	
<i>Cerise Amarena ou Crème de cassis ou pêche.</i>	
CAMPARI -4cl	4.50€
MARSALA -4cl	4.30€
AMERICANO -12cl	7.20€
<i>Campari, Martini rouge, San Pellegrino, rondelle d'orange.</i>	
RICARD -2cl	3.90€
RHUM BACARDI -4cl	5.90€
WHISKY GLEN GRANT -4cl	6.50€
<i>Option soda +2.30€</i>	

BIRRE

BOUTEILLE	33 cl
MORETTI <i>Blonde</i>	5.50€
MORETTI <i>Blonde</i> - sans alcool	5.50€
BIERE ARTISANALE ITALIENNE	
MA.MA <i>Ambrée, IPA</i>	7.50€
PRESSION	25 cl 33cl 50 cl
PORETTI <i>Blonde</i>	4.50€ 5.50€ 7.50€
GRIMBERGEN	5.50€ 6.50€ 8.50€
MONACO/PANACHE	5.50€ 6.50€ 8.50€
PICON BIERE	5.50€ 6.50€ 8.50€

Supp tranche + 0.20€ / Supp Sirop + 0.30€

COCKTAILS /20CL

SPRITZ	7.50€
<i>Aperol, Prosecco, rondelle d'orange, San Pellegrino.</i>	
SPRITZ SAN PIETRO	8.50€
<i>Liqueur Saint Germain, Prosecco, rondelle de citron jaune, San Pellegrino.</i>	
SPRITZ SAN PIETRO LAMPONE	8.60€
<i>Liqueur Saint Germain, Prosecco, rondelle de citron jaune, San Pellegrino, purée de framboise.</i>	
LIMONE SPRITZ	7.90€
<i>Limoncello, Prosecco, rondelle de citron, San Pellegrino.</i>	
MOJITO	7.90€
<i>Rhum Bacardi, citron vert, cassonade, menthe fraîche, sucre de canne, Seven up.</i>	
MOJITO LAMPONE	8.10€
<i>Rhum Bacardi, citron vert, cassonade, menthe fraîche, sucre de canne, Seven up, purée de framboise.</i>	
MOJICELLO	7.10€
<i>Limoncello, menthe fraîche, citron vert, cassonade, San Pellegrino.</i>	

COCKTAILS SANS ALCOOL /20CL

BELLA CASA	6.00€
<i>Jus d'orange, jus d'ananas, citron vert pressé, rondelle d'orange.</i>	
MELA NINA	6.00€
<i>Jus de pomme, sirop de fraise, Seven up, menthe fraîche, citron vert.</i>	
VIRGIN MOJITO	6.00€
<i>Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, cassonade, Seven up.</i>	
VIRGIN MOJITO LAMPONE	6.20€
<i>Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, cassonade Seven up, purée de framboise.</i>	

BEVANDE

LIMONADE LINESS -33cl	3.50€
JUS DE FRUITS -25cl	3.80€
<i>Orange, Pomme, Ananas.</i>	
SODA -33cl	4.00€
<i>Coca, coca zero, Orangina, Ice Tea, Seven up.</i>	
PERRIER -33cl	4.50€
SIROP A L'EAU -25cl	2.70€
<i>Fraise, grenadine, menthe, citron, cerise.</i>	
DIABOLO -33cl	3.90€
SAN PELLEGRINO50cl...3.80€	1L4.70€
VITTEL50cl...3.60€	1L ..4.50€
Supp tranche + 0.20€ / Supp Sirop + 0.30€	



Antipasti

✓ BASTONCINI DI MOZZARELLA 6.00€

Bâtonnets de Mozzarella panés, crème della Casa nuova.

> PROSECCO - EX DRY BOLLA 5.20€

FRITTELE DI CALAMARI 6.00€

Beignets de calamars frits, citron, crème della Casa nuova.

> BIANCO SICILIANE IGT 3.90€

PICCOLO BOBBIO 12.50€

8 Escargots à la persillade et sauce tomate, olives noires, tomates cerises, ricotta, roquette.

BURRATA NUOVA 8.50€

Burrata italienne, sauce au pesto, pezzi di Pinsa, porchetta, olives noires, tomates cerises, basilic frais, roquette.

> MONTEPULCIANO - GRAN SASSO DOC 4.90€

PLANCHE APPENNINO (3-4 personnes) 19.00€

Pezzi di Pinsa, porchetta, provola, olives noires, tomates cerises, Jambon cru italien, Spianata, Gorgonzola, Ricotta poivrée, huile d'olive, roquette.

- Supplément : Burrata italienne : 4.50€

> NERO D'AVOLA - TORRE SARACENA DOC 4.40€

PLANCHE CORTINA (2 personnes) 13.50€

Pezzi di Pinsa, provola, olives noires, tomates cerises, jambon cru italien, spianata, gorgonzola.

- Supplément : Burrata italienne : 4.50€

> MONTEPULCIANO - GRAN SASSO DOC 4.90€

Supplément :

> Jambon cru Italien 3.50€

> Burrata italienne 4.50€

CRÈME CASA NUOVA

Crème fraîche, ricotta, pesto vert, huile d'olive, poivre.



Insalate



CAPRA MIA 12.50€

Salade, huile d'olive, pezzi di Pinsa, chèvre, oignons rouges, lardons, tomates cerises.

CESAR 15.50€

Salade, œuf dur, tomates cerises, pezzi di Pinsa, aiguillettes de poulet croustillants, sauce César, copeaux de parmigiano reggiano D.O.P..

> ROSSO SICILIANE IGT 3.90€

✓ PENNE CAMPANIA 14.90€

Penne, crème Casa nuova, burrata italienne, graines de courge, oignons rouges, olives noires, tomates cerises, légumes grillés, (courgettes, aubergines, poivrons), roquette, crème balsamique.

PENNE D'OSTI 15.90€

Penne, crème Casa Nuova, saumon cuit fumé, graines de courge, champignons émincés, oignons rouges, Ricotta, tomates cerises, roquette, crème balsamique.

> CATARRATTO - PIANO MALTESE ... 5.95€



Pizza

Pour les Gourmands ! Pizzas et Calzone taille 40cm : + 6.50 € (sauf Burrata et Tartufo)



Découvrez toutes nos recettes en
Pâton 30 cm - Pinsa* - Mezza pizza !

Base tomate

	MARGHERITA 9.90€ 11.90€ 9.70€ <i>Mozzarella, huile d'olive, basilic frais, origan.</i> > MONTEPULCIANO - GRAN SASSO DOC 4.90€
	REGINA 13.20€ 15.20€ 13.00€ <i>Mozzarella, jambon cuit italien, champignons émincés, olives noires, origan.</i> > LAMBRUSCO ROSSO - GRAPPAROSSA 4.20€
	PAESE 13.90€ 15.90€ 13.50€ <i>Mozzarella, lardons fumés, champignons émincés, oignons confits, origan.</i>
	PORCHETTA 15.20€ 17.20€ 14.90€ <i>Mozzarella, porchetta, tomates cerises, parmigiano reggiano D.O.P, ricotta, roquette.</i> > PINOTGRIGIO - VAJA BLUSH VENE 4.40€
	BURRATA 16.90€ 18.90€ <i>Mozzarella, pesto alla Genovese, provola, burrata italienne, olives noires, basilic frais.</i>
	ETNA 15.20€ 17.20€ 14.90€ <i>Mozzarella, n'duja, spianata, tomates cerises, ricotta, olives noires, origan.</i> > NERO D'AVOLA - TORRE SARACENA DOC 4.40€
	NAPOLITAINE 14.90€ 16.90€ 14.20€ <i>Mozzarella, anchois marinés, câpres, olives noires, origan.</i> > BIANCO SICILIANE IGT 3.90€
	VERDURA 14.90€ 16.90€ 14.20€ <i>Mozzarella, champignons émincés, légumes grillés (aubergines, courgettes, poivrons), tomates cerises, olives noires, graines de courge, origan.</i> > PINOTGRIGIO - VAJA BLUSH VENE 4.40€
	DOLOMITE 14.20€ 16.20€ 13.90€ <i>Mozzarella, jambon cru italien, champignons émincés, tomates cerises, copeaux de parmigiano reggiano D.O.P, roquette.</i>
	CALZONE 14.90€ <i>Sauce tomate bio, mozzarella, jambon cuit italien, champignons émincés, crème fraîche, jaune d'œuf, origan. Servie avec une salade.</i>

*Pinsa : Typique de la cuisine romaine, pâte moelleuse et épaisse.

Les mezza sont accompagnées d'une salade gourmande : salade verte croquante, tomates cerises, graines de courge torréfiées, copeaux de parmigiano reggiano D.O.P., vinaigrette balsamique.

Pour les curieux ?

PROVOLA : La Provola fumée est un fromage de vache à pâte filée, obtenu grâce au processus de fumage au bois, typique de la région de Campanie

PORCHETTA : charcuterie italienne cuite aux herbes, typique de l'Emilie Romagne.

N'DUJA : charcuterie dérivée de l'Andouille piquante, typique de Calabre.

SPIANATA : charcuterie à base de viande de porc cuite, de piment et de poivre en grains, typique de Calabre.



Découvrez notre carte des vins,
pour accompagner vos pizzas !





Cuisson au feu de bois

Découvrez toutes nos recettes en
Pâton 30 cm - Pinsa* - Mezza pizza !

Base crème

SYRACUSE	16.20€	18.20€	14.90€
<i>Mozzarella, saumon cuit fumé, tomates cerises, basilic frais, citron.</i>			
✓ CAPRA MIELE	13.90€	15.90€	13.50€
<i>Mozzarella, chèvre, miel Apiculteur local, roquette.</i>			
🍷 > CATARRATTO - PIANO MALTESE 5.95€			
GORGONZOLA	15.90€	17.90€	14.50€
<i>Mozzarella, gorgonzola, jambon italien cru, champignons émincés, roquette.</i>			
FROMAGGI	15.50€	17.50€	14.50€
<i>Mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmigiano reggiano D.O.P., Taleggio D.O.P., origan.</i>			
VAL GARDENA	16.50€	18.50€	15.50€
<i>Mozzarella, jambon cru italien, porchetta, taleggio D.O.P., oignons confits, roquette.</i>			
🍷 > MONTEPULCIANO - GRAN SASSO DOC 4.90€			
SENAPE	14.20€	16.20€	13.50€
<i>Crème fraîche moutardée, mozzarella, émincé de poulet, oignons confits.</i>			
TARTUFO	18.90€	20.90€	
<i>Crème de Truffe, crème fraîche, mozzarella, champignons émincés, copeaux de parmigiano reggiano D.O.P., jambon cru italien, roquette, burrata italienne. Disponible en calzone : BORSA ... 18.90€</i>			
BOBBIO	14.20€	16.20€	13.50€
<i>Mozzarella, escargots, beurre persillé, origan, roquette.</i>			
🍷 > NERO D'AVOLA - TORRE SARACENA DOC 4.40€			

Suppléments : Burrata italienne 4.50€

Faites vous plaisir !

Salade gourmande (salade verte croquante, tomates cerises, graines de courge torréfiées, copeaux de parmigiano reggiano D.O.P., Vinaigrette balsamique) 3.50€
Jambon cru italien 3.50€
Porchetta, spianata, jambon cuit italien 2.50€
Oeuf 1.50€

Gratinati



Cuisson au feu de bois

LASAGNES 16.90€
Lasagnes pur bœuf, sauce tomate, mozzarella, crème fraîche.
Servies avec une salade verte.

✓ **GRATINATO CAMPANIA** 14.90€
Penne, sauce napolitaine, légumes grillés (courgettes, aubergines, poivrons), mozzarella, tomates cerises, olives noires, graines de courges. Servi avec une salade verte.
🍷 > MONTEPULCIANO - GRAN SASSO DOC 4.90€

GRATINATO FROMAGGI POLLO 15.90€
Penne, sauce gorgonzola, parmigiano reggiano D.O.P., oignons confits, mozzarella, taleggio D.O.P., émincé de poulet. Servi avec une salade verte.

Suppléments :
Burrata italienne : 4.50€
Jambon cru Italien : 3.50€



Piatti

BURGER ITALIEN 17.90€

Pain Pinsa, steak de bœuf VBF, crème Casa Nuova, Provola, roquette, tomates cerises. Servi avec une salade verte et des frites.

VEAU ALLA MILANAISE 17.50€

Escalope de veau panée, servie avec des linguines, sauce napolitaine, basilic.

> NERO D'AVOLA - TORRESARACENA DOC 4.40€

TAGLIATA DE BOEUF 18.50€

Pavé de Bœuf mariné, servi en tranche, copeaux de parmigiano reggiano D.O.P., crème balsamique, roquette. Servi avec des frites.

STINCO (environ 600 gr) 20.50€

Jarret de porc braisé avec son os, cuit au four à bois. Servi avec des frites et une salade verte.

> MONTEPULCIANO - GRAN SASSO DOC 4.90€



Sauces en supplément 1.10€ : Napolitaine, Gorgonzola, Marsala, Parmesan, Casa Nuova (crème fraîche, ricotta, pesto vert, huile d'olive, poivre)

Suppléments garniture 3.50€ : Haricots verts ou frites

Pasta

PENNE TARTUFA 16.90€

Penne, crème de Truffe, Burrata italienne, champignons émincés, copeaux de parmigiano Reggiano D.O.P., jambon cru italien, roquette.

> CATARRATTO - PIANO MALTESE 5.95€

PENNE MARSALA 14.90€

Penne, sauce Marsala, émincé de poulet, champignons émincés, basilic frais.

LINGUINE CARBONARA 13.00€

Linguine, crème, parmigiano reggiano D.O.P., lardons fumés, jaune d'œuf cru.

> PINOTGRIGIO - VAJA BLUSH VENE 4.40€

Menu CASA NUOVA 18.50€

- Uniquement le midi en semaine -

ENTREE / PLAT ou PLAT / DESSERT

+ Boisson

Boisson
Verre de vin rouge, blanc, rosé 12 cl
Bière Grimbergen 25 cl
Bière Poretti 25 cl
Coca, lipton, orangina, seven up 33 cl
Jus de fruits orange, pomme, ananas 25 cl

PICCOLA CAPRA

Salade, huile d'olive, pezzi di Pinsa, chèvre, oignons rouges, lardons, tomates cerises.

BASTONCINI DI MOZZARELLA

Bâtonnets de mozzarella panés, crème della Casa nuova.

PICCOLI SALUMI

Planche de charcuterie italienne, jambon cru italien, spianata, provola, tomates cerises, roquette.

SALADE PARMA

Penne, tomates cerises, ricotta, légumes grillés, roquette, jambon cru italien, graines de courge, crème balsamique.

MOUSSE AU CHOCOLAT

COUPE BIANCA

PANNA COTTA

fruits rouges ou chocolat ou caramel

LINGUINE CARBONARA

Linguine, crème, parmigiano reggiano D.O.P., lardons fumés, jaune d'œuf cru.

PIZZA MILANO

Crème fraîche, mozzarella, jambon cuit italien, champignons émincés, copeaux de parmigiano reggiano D.O.P., roquette.

MEZZA'ULY

Crème fraîche, mozzarella, émincé de poulet, oignons confits, roquette, origan.

PIZZA ALPI

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, roquette, origan.

Menu Enfant

jusqu'à 11 ans 11.90€

Pizza Margherita ou Pizza Regina ou
Pâtes Napolitaine ou Aiguillettes de poulet
croustillant et salade verte

Compote ou 2 boules de glace

Sirop à l'eau / Jus de pomme / Jus d'orange / Diabolo ...25 cl

Dolce

TIRAMISU AUTHENTIQUE 7.90€
Recette au café et mascarpone.

PANNA COTTA 6.90€
Fruits rouges ou chocolat ou caramel.



CARRETINO NOCCI 7.50€
Carré de pâte à pizza bio, Nocciolata, glace vanille, crème fouettée, copeaux de chocolat.

IL DUOMO 7.90€
Maxi chou, crème mascarpone, glace vanille, sauce chocolat, amandes concassées.

CANNOLI IN FARANDOLA 6.50€
Trio de Biscuits siciliens garnis de mascarpone, oranges confites, mousse chocolat, copeaux de chocolat et amandes concassées.

AFFOGATO 4.90€
Café expresso, glace vanille, crème fouettée.

NICCOLO 7.00€
Verrine de crème de chocolat Valrhona, mascarpone, cerises Amarena, copeaux de chocolat et amandes concassées.

CIOCCO ARANCIA 7.00€
Verrine de crème de chocolat Valrhona, mascarpone, oranges confites, copeaux de chocolat et amandes concassées.



PANE CON DOLCE 7.90€
Brioche façon pain perdu, oranges confites, glace vanille, sauce chocolat.

CAFE / THE E DOLCE 8.00€
Café ou thé, assortiments de gourmandises. (Verveine-menthe, caramel, nature, fruits rouges, Darjeeling, Earl grey, menthe).

Digestivo

GRAPPA – 4CL 5.50€
Alcool de marc de raisin aux arômes de fruits blancs, cannelle et miel d'Acacia.

LIMONCELLO – 4CL 5.50€

PRUNELLE DE TROYES – 4CL 5.50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

Gelato e sorbetto

COUPE CASA NUOVA 6.90€
Crème glacée rhum raisin, glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée.

COUPE AMALFI 6.90€
Sorbet orange, oranges confites, crème fouettée, meringue.

COUPE FRUTTI TUTTI 7.20€
Sorbet fraise, citron, passion, meringue, crème fouettée.

COUPE BIANCA 6.90€
Crème glacée vanille, sauce chocolat, meringue, crème fouettée et copeaux de chocolat.

COUPE NAPOLEON 7.50€
Crème glacée vanille, crème glacée Amarena, cerises Amarena, meringue, crème fouettée, amandes concassées.

COUPE CARAMELO 6.90€
Crème glacée caramel, sauce caramel, crème fouettée, amandes concassées.

PICCOLO LIMONE 4.50€
1 boule sorbet citron, et liqueur de citron.

1 Boule 2.50€ ou 2 Boules 4.90€ ou 3 Boules 6.50€
Crème glacée rhum raisin, chocolat, vanille, Amarena, caramel, sorbet citron, orange, passion, fraise.

Supplément crème fouettée 1.50€

Caffe

EXPRESSO 2.20€

DECAFEINE 2.30€

RISTRETTO 2.10€

CAFFE DOPPIO 2.95€

CAFFE LATTE 2.50€

CAPPUCINO 3.50€

IRISH COFFEE 7.50€

CAFFE CORRETTO (grappa) 4.50€

THE /INFUSION 3.50€
(Verveine-menthe, caramel, nature, fruits rouges, Earl Grey, Darjeeling, menthe).

Vine



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO GRAN SASSO DOC. -ABRUZZES

.....12cl / 75 cl 4.90€ / 22.90 €
ÉQUILIBRÉ & SOUPLE • A déguster avec des plats épicés,
à base de tomate ou des légumes grillés et de la viande de
boeuf. 100% MONTEPULCIANO.

NERO D'AVOLA TORRE SARACENA DOC -SICILE

.....12cl / 75 cl 4.40 € / 19.60 €
ÉPICÉ & FRUITÉ • Rouge gorgé de soleil, ce vin accompagne
parfaitement les plats de pâtes, et la viande de boeuf. 100%
NERO D'AVOLA.

TERRE SICILIANE ROSSO CANTINA RONCO IGT -SICILE

.....12cl/ 25cl / 50 cl .. 3.90 € / 7.50 € / 12.90 €
INTENSE & FRUITÉ • Harmonieux et tannique, il accompagne
les entrées et les viandes.

PRIMITIVO - PILUNA IGT -LES POUILLES

.....75 cl 29.00 €
FLORAL & FRUITÉ • Bien structuré il accompagne les plats de
pâtes, et Stinco. 100% Primitivo.

CHIANTI SAN LORENZO DOCG -TOSCANE

.....75 cl 24.60 €
AGREABLE & FRUITÉ • Rouge typique de la Toscane, ce vin
accompagne parfaitement les plats de pâtes, lasagnes et
pizzas. 85% SANGIOVESE/ 15% MERLOT.

MOSCATO D'ASTI DOLCE SCANAVINO DOCG -PIEMONT

.....12cl / 75 cl 5.80 € / 25.00 €
DOUX & FINES BULLES • Un bouquet de fleurs et de fruits sur
une légère sucrosité

LAMBRUSCO ROSSO GRAPPAROSSA DOC -EMILIA ROMAGNA

.....12cl / 75 cl 4.20 € / 21.90 €
ACIDULE & FRUITÉ • A déguster avec de la charcuterie

LAMBRUSCO ROSATO ERETICO DOC -EMILIA ROMAGNA

.....12cl / 75 cl 3.90 € / 19.90 €
ÉQUILIBRÉ & SOUPLE • Vin qui accompagne les pizzas et les
entrées.

PROSECCO EX DRY BOLLA -VENETIE

.....12cl / 75 cl 5.20 € / 24.90 €
AROMATIQUE & FINES BULLES • En apéritif ou avec des pâtes.
Des fines bulles dynamiques et rafraîchissantes. 100% GLERA.

PINOTGRIGIO VAJA BLUSH -VENETIE

.....12cl / 75 cl 4.40 € / 19.60 €
FRUITÉ & DOUX • Expressif et frais, ce rosé sublimera nos antipasti et
salades. 100% PINOT GRIGIO.

BARDOLINO CHIARETTO DAMIANI DOC -VENETIE

.....12cl / 75 cl 4.70 € / 19.90 €
FRUITÉ & ÉQUILIBRÉ • Idéal avec les pâtes et les pizzas crème et
tomate. CORVINA, RONDINELLA et MOLINARA.

ROSATO SALENTO CANTINE RONCO IGT -SICILE

.....12cl/25 cl/50 cl 3.90 € / 7.50 € / 12.90 €
Vin qui accompagne des entrées ou des pizzas à la tomate.

ROSAMMURI TERRE SICILIANE IGT -SICILE

.....75 cl 27.00 €
FRUITÉ & FLORAL • Vin qui accompagne des entrées ou viandes
blanches. NERO D'AVOLA – PERRICONE.

CERASUOLO D'ABRUZZO TRALCETTO DOC -ABRUZZES

.....75 cl 26.00 €
FIN & ÉLÉGANT • Pour accompagner charcuterie et pizzas.

CATARRATTO PIANO MALTESE IGT -SICILE

.....12cl / 75 cl 5.95 € / 25.00 €
EXPRESSIF & ÉLÉGANT • Un vin blanc très flatteur, idéal pour
accompagner des entrées. GRILLO, CATARRATTO et
CHARDONNAY.

TERRE SICILIANE BIANCO CANTINE RONCO IGT -SICILE

.....12cl/25cl/50cl 3.90 € / 7.50 € / 12.90 €
Parfait avec des fruits de mer, des salades légères.

FALANGHINA SANNIO DOP TABURNO -CAMPANIA

.....75 cl 29.00 €
EXPRESSIF & ÉQUILIBRÉ • Un florilège d'arômes dans ce vin
blanc très flatteur, idéal en apéritif et sur des antipasti.
100% FALANGHINA.



La Direction se réserve le droit de changer la provenance
des vins suivant la disponibilité des produits.

DOP-DOC : Denominazione di origine protetta / Controllata

IGT : Indicazione di origine Controllata

DOGC : Denominazione di origine controllata e garantita

Prix en euros TTC - Service Compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

Création Empreinte Communication