



COCKTAIL D'INIZIO

Gin Fresco 11€

Hendrick's Gin, Cetriolo, Menta, Sambuco, Acqua Tonica

N/C Mule 11€

Vodka, Fragola, Rosmarino, Zenzero, Lime, Ginger Beer

Entrambi i cocktails sono presenti anche in versione analcolica

ANTIPASTI

Zuppa del Giorno 7€

Tartare di Tonno 19€

guacamole, soya tartufata, carta di riso

Seppia Scottata 12€

purè di piselli, seppia, polvere di pomodoro

Coni di Salmone 3 pz /5 pz 12€/17€

tartare di salmone, guacamole, dea verde, semi di sesamo

Polpette di Agnello 14€

con sugo al pomodoro, parmigiano reggiano

Carpaccio di Manzo 16€

crema ai porcini, aioli al tartufo, capperi, rucola, parmigiano, pane carasau

Stendino di Maiale 12€

pancia di maiale, pane al mais, salsa chimichurri

Rosa di Parmigiana 11€

melanzane, mozzarella di bufala, parmigiano, salsa di pomodoro, basilico

Insalata di Barbabietole 12€

barbabietole, rucola, finocchio, formaggio caprino, pistacchio

PASTA

Gnocchi 16€

gamberi, zafferano bisque, zucchine, burrata

Carbonara N/C 14€

guanciale, pecorino&parmigiano, uova, pate tartufo nero

Agnolotti 17€

pasta ripiena di carne e ricotta, funghi, crema ai porcini, salsiccia, prosecco

Rigatoni Piccanti 12€

vodka, peperoncino, salsa rosa, pecorino e parmigiano

Spaghetti alla Chitarra 16€

seppia, burro, salvia, briciole di pane

SECONDI

Tonno 26€

stile tataki, vegetali saltati, yuzu soy

Pescato del Giorno M.P.

Pesce del giorno

Costata di Angus -USA 8€ all'etto

verdura saltata, patate N/C, trio di salse

Entrecote di Manzo- Italia 24€

beurre rouge al pepe colorato, asparagi grigliati

Tagliata di Angus- USA 28€

tagliata di manzo, chimichurri, patate N/C

Pollo H24- Italia 21€

petto e sovraccoscia di pollo marinati per 24h, salsa anticuchera, patate N/C

Hamburger Vegano- 18€

servito con pane al sesamo e patatine fritte

CONTORNI

Insalata Verde 4€

Insalata Mista 5€

Verdura Saltata 5€

Asparagi 6€

Funghi 5€

Patate Nuovo Corso 5€

Patatine Fritte 4€

COPERTO 2.5 €

ALLERGENI

Gentile cliente, alcuni dei nostri piatti possono contenere (o venire a contatto con) i seguenti allergeni:

- Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e derivati)
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, noci macadamia)
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

"Si invitano i clienti a segnalare al personale eventuali allergie o intolleranze alimentari. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati all'origine o sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura."



NUOVO CORSO

Ristorante • American Bar

Nuovo Corso ristorante & American Bar è un luogo dove la cucina italiana incontra lo spirito internazionale.

Il menu propone piatti creativi che valorizzano ingredienti freschi e di qualità, spaziando dagli antipasti ai dolci con un equilibrio tra tradizione e innovazione.

Accanto alla proposta gastronomica, l'American Bar offre cocktail d'autore ispirati ai grandi classici, rivisitati con un tocco contemporaneo e prodotti ricercati.

Dai drink più iconici alle creazioni originali, ogni bicchiere racconta un'esperienza di gusto.

Un ambiente curato ed accogliente, pensato per chi cerca una cena gourmet o un aperitivo con stile da vivere con atmosfera e convivialità.

Nuovo Corso è il posto dove la cucina e la mixology si incontrano per dare vita ad un'esperienza unica.