

# CASABEA

BAR & RESTAURANT



## ANTIPASTI E TAGLIERI DA CONDIVIDERE

<b>BURRATA IN ABITO ROSSO, PESTO, CRUMBLE DI PIZZA</b>	13€
Burrata avvolta in un sottile strato di gelatina di pomodoro, pesto di basilico	
<b>GRAVLAX DI SALMONE SCOZZESE AL SUCCO DI MELOGRANO E SEMI DI PAPAVERO</b>	16€
Spuma al calamansi	
<b>TATAKI DI CHAROLAISE CON SALSA PONZU E BACCHE DI GOJI</b>	14€
Fesa di Charolaise marinata in salsa ponzu (soia, yuzu, arancia, katsuobushi, aceto di riso), semi di sesamo al wasabi	
<b>POLPO AFFUMICATO A LEGNA, HUMMUS</b>	15€
Polpo poché e affumicato da noi. Hummus: ceci, olio d'oliva, salsa di sesamo, limone, panna, aglio.	
<b>VERDURE DI STAGIONE MARINATE, CREMA DI FETA</b>	13€
Melanzane, peperoni rossi, zucchine, carciofi. Crema di feta: feta, panna, kumquat confit, maggiorana	
<b>TAGLIERE DI SALUMI</b>	12€
Coppa, chorizo iberico, spianata romana	
<b>TAGLIERE DI FORMAGGI</b>	12€
Toma di Savoia, Abondance, Ossau-Iraty	
<b>TAGLIERE MISTO</b>	22€
Tagliere di salumi e tagliere di formaggi insieme	
<i>Supplemento per patatine fritte della casa: 5 € o insalata: 4 €</i>	
<b>INSALATE, CARPACCIO, PIATTI VEGETARIANI...</b>	
<b>INSALATA DI GRAVLAX DI SALMONE SCOZZESE CON VINAIGRETTE AGLI AGRUMI E RAVANELLO NERO AL CALAMANSI</b>	19€
Mesticanza, spicchi d'arancia, pomelo e limone.	
<b>INSALATA DI VERDURE DI STAGIONE MARINATE E FETA</b>	18€
Mesticanza, melanzane, zucchine, peperoni rossi, cetriolo, pomodori, olive taggiasche, feta, olio d'oliva	
<b>CARPACCIO DI POMODORI DI STAGIONE, PESTO, BURRATA E PROSCIUTTO CRUDO AL TARTUFO</b>	20€
<b>CARPACCIO DI CHAROLAISE, PESTO E CREMA DI MOZZARELLA</b>	22€
Fesa di Charolaise, crema di mozzarella, scaglie di Ossau-Iraty, cocunci, limone confit. Servito con patatine fritte della casa	
<b>FOCACCIA CON VERDURE DI STAGIONE MARINATE E CREMA DI FETA</b>	18€
Melanzane, peperoni rossi, zucchine, carciofi, olive taggiasche. Crema di feta: feta, panna, kumquat confit, maggiorana	
<b>TAGLIOLINI FRESCHI ALLE VERDURE DI STAGIONE, PESTO DI MENTA, RUCOLA E PISTACCHIO</b>	19€
Pasta fresca, melanzane, peperoni rossi, zucchine, olive taggiasche, granella di pistacchi	

## PESCE

**SEPIA INTERA ALLA PLANCHA, SALSIA VIERGE, RISOTTO AL NERO DI SEPIA** 32€  
Salsa vierge: olio d'oliva, peperoni, zucchine, limone confit, olive taggiasche.

**MAFALDINE AI GAMBERONI, BISQUE DI ARAGOSTA DELLA CASA AL DRAGONCELLO** 28€

**FILETTO DI BRANZINO AL VAPORE E TELLINE, VERDURE DI STAGIONE IN PADELLA** 30€  
Verdure di stagione: zucchine, peperoni rossi, melanzane, cavolo cinese, spinaci baby, olio alle erbe.

## CARNE

**BISTECCA DI SIMMENTAL (300 g)** 29€  
Al pepe verde, servita con patatine fritte della casa

**TOMAHAWK DI VITELLO FRANCESE (500 g)** 48€  
Al pepe verde. Servito con patatine fritte della casa

**LINGUINE ALLA CARBONARA CON PECORINO AL TARTUFO** 17€  
Ricetta tradizionale con tuorlo d'uovo (senza panna), pancetta al pepe, scaglie di pecorino al tartufo.

**NOODLES DI FRUMENTO THAI AL POLLO E VERDURE DI STAGIONE** 22€  
Salsa thai: salsa di soia, salsa di ostriche, succo di limone, pasta di tamarindo, salsa nuocmam, citronella, menta, coriandolo, cipollotti.

**TARTARE DI CHAROLAISE CAPRESE** 20€  
Scamorza affumicata, pomodori e limone confit, basilico, salsa Worcester, sale aromatizzato al sedano.

## PASTICCERIA

Creazioni "Estate 2023" del nostro chef pasticciere

**COCO BEA** 9.5€  
Panna montata al mascarpone e crema di cocco ricoperta da un guscio di cioccolato Santo Domingo 70%. Cuore di mango, frutto della passione, ananas e melograno infusi con bacche di vaniglia.

**IL LIMONE** 9€  
Panna montata al mascarpone profumata al succo di bergamotto, cuore cremoso di yuzu, biscotto al burro. Meringa francese alla melissa

**CABOSSA DI CACAO SANTO DOMINGO** 9.5€  
Sfogliatina, caramello alle mandorle tostate, cremoso al gianduia, mousse di cioccolato Santo Domingo 70%, salsa di cioccolato al fior di sale.

**OH! LAMPONE** 9.5€  
Ganache montata al cioccolato ruby, cuore di litchi e gelatina di lamponi, madeleine profumata all'acqua di rose.

**CAFE GOURMAND** 9.5€  
Caffè o tè accompagnato da tre pasticcini: limone, cioccolato a sorpresa e lampone.

**COPPA DI FRAGOLE DI STAGIONE** 8€  
Fragole francesi in base alla disponibilità

**COPPA DI GELATO CASABEA** 9€  
Gelato o sorbetto del giorno, topping di pasticceria

