

Lo Chef Suren e la sua brigata vi propongono una cucina "casalinga" di stagione, di ispirazione mediterranea, basata su prodotti freschi e naturali preparati al momento.



## ANTIPASTI SIA DA CONDIVIDERE CHE NON...

- BLACK ARANCINI, SPUMA AL PARMIGIANO STAGIONATO 24 MESI** 14€  
Polpette di risotto alla crema tartufata con mascarpone e mozzarella fiordilatte, impanate e fritte
- POLPO AFFUMICATO ALLA BARBA DI FINOCCHIO E PERSILLADE ALL'AGLIO ORSINO** 15€  
Polpo affumicato alla barba di finocchio essiccata. Aaglio orsino: pianta erbacea
- GRAVLAX DI SALMONE MARINATO ALLA BARBABIETOLA, SALSA TZATZIKI AL LATTICELLO** 16€  
Gravlax tradizionale marinato alla barbabietola e al succo di melograno. Salsa tzatziki: latticello, menta, cetriolo, cipolle e yogurt. Servito con una cialda di semi di cumino nero
- VITELLO TONNATO, MARMELLATA DI KUMQUATS CANDITI** 15€  
Noce di vitello cotta a bassa temperatura, crema di tonno, capperi con gambo, pomodori confit, aneto, limone candito e scaglie di Parmigiano
- BURRATA DI FETA DELLA CASA ALLA GRECA, BABAGANOUSH** 14€  
Feta, olive, pomodori secchi, limone candito. Babaganoush: caviale di melanzane confit, aglio, tahina, limone
- TAGLIERE CASABEA PICCOLO (2 persone)** 16€  
Jamón Serrano DOP (15 mesi), chorizo iberico, muhammara di peperoni rossi, spuma al Parmigiano stagionato 24 mesi, babaganoush, Manchego, pita fritta al cumino
- TAGLIERE CASABEA GRANDE (4 persone)** 28€  
Jamón Serrano DOP (15 mesi), chorizo iberico, muhammara di peperoni rossi, spuma al Parmigiano stagionato 24 mesi, babaganoush, Manchego, pita fritta al cumino
- TAGLIERE DI FORMAGGI DEL SUD** 16€  
Moliterno al tartufo DOP, Manchego DOP, spuma al Parmigiano stagionato 24 mesi, confettura di ciliegie nere

*Contorno di patatine fritte fresche 5 € o insalata verde 4 € in supplemento*



## PIATTI VEGETARIANI

- CROSTATA SALATA ALLE VERDURE DEL GIORNO, CHANTILLY AI FUNGHI PORCINI** 18€  
Crostata di pasta frolla salata, composta di funghi porcini, muhammara di peperoni rossi
- BOWL CASABEA VEGETARIANA** 19€  
Quinoa rossa, cavolfiore alla griglia, avocado, salsa allo yogurt, nocciole tostate, edamame
- RISOTTO VERDE AL CAVOLO RICCIO E VERDURE DEL GIORNO** 21€  
Risotto con riduzione di cavolo riccio (varietà di cavolo)
- VERDURE DEL GIORNO IN TAJINE** 22€  
Limone candito, olive taggiasche, uvetta, anacardi, carote di Créances, ceci, pastinaca, broccoletti, zucchine patisson, cumino, menta e coriandolo



## PIATTI DI MARE

- BOWL CASABEA AL SALMONE** 24€  
Gravlax di salmone alla barbabietola, quinoa rossa, cavolfiore alla griglia, avocado, salsa allo yogurt, nocciole tostate, edamame
- MEDAGLIONI DI BOTTATRICE FRESCA, VERDURE DEL GIORNO, CREMA DI PEPERONI ROSSI** 36€
- PAPPARDELLE ARTIGIANALI AI GAMBERONI E BISQUE DI ARAGOSTA DELLA CASA** 32€  
Pappardelle: tagliatelle larghe
- TENTACOLI DI POLPO ALLA PIASTRA, RISOTTO VERDE AL CAVOLO RICCIO** 28€



## PIATTI DI TERRA

<b>CONTROFILETTO DI MANZO ANGUS*</b> (circa 250g)	<b>34€</b>
* origine Irlanda. Salsa al pepe di Kampot, patatine fritte fresche della casa	
<b>FILETTO DI MANZO AUBRAC*</b> (circa 200g)	<b>36€</b>
* origine Francia. Salsa al pepe di Kampot, patatine fritte fresche della casa	
<b>TAPILLA DI MAIALE IBERICO* ALLA PIASTRA, RISOTTO AI FUNGHI PORCINI</b>	<b>28€</b>
* origine Spagna. Tapilla di maiale: taglio spagnolo all'estremità del lombo, sopra la pluma	
<b>POLLO IN TAJINE CON VERDURE DEL GIORNO</b>	<b>24€</b>
Cosce di pollo, olive taggiasche, anacardi, ceci, limone candito, menta, cumino, coriandolo, uvetta	
<b>VITELLO TONNATO, MARMELLATA DI KUMQUATS CANDITI</b>	<b>26€</b>
Noce di vitello cotta a bassa temperatura, crema di tonno, capperi con gambo, pomodori confit, aneto, limone candito e scaglie di Parmigiano. Servito con patatine fritte fresche della casa	
<b>TARTARA DI MANZO CHAROLAISE* CON CARCIOFI E CREMA TARTUFATA</b>	<b>24€</b>
* origine Francia. Capperi, cetriolini, scalogno, crema tartufata, carciofi, sale di sedano, salsa Worcester, tabasco. Patatine fritte fresche della casa	



## FORMAGGI

<b>TAGLIERE DI FORMAGGI DEL SUD</b>	<b>16€</b>
Molitorio al tartufo DOP, Manchego DOP, spuma al Parmigiano stagionato 24 mesi, confettura di ciliegie nere	



## PASTICCERIA Creazioni "INVERNO 2025" del nostro chef pasticciere

<b>ROCHER ALLE ARACHIDI</b>	<b>11€</b>
Panna montata al torroncino di arachidi, caramello cremoso, pralinato alle arachidi e arachidi tostate, sfogliatina alle arachidi	
<b>COLOR CAFFÈ</b>	<b>10€</b>
Cabossa al caffè tipo tiramisù, savoiardi artigianali, mascarpone al caffè, amaretto e cremoso al caffè della casa	
<b>L'EQUATEUR GRAND CRU VALRHONA</b>	<b>11€</b>
Mousse al cioccolato Valrhona 80% di cacao, cuore di crème brûlée al gianduia, sfogliatina alla nocciola, granola artigianale	
<b>PASSION BÉA</b>	<b>10€</b>
Panna montata al frutto della passione, dadolata di papaia alla vaniglia, croccante di mandorle e fave Tonka, biscotto alla mandorla bagnato al succo di frutto della passione	
<b>CAFFÈ O TÈ CON PASTICCINI</b>	<b>10€</b>
Caffè o tè servito con 3 pasticcini: Rocher alle arachidi, L'Equateur Grand Cru e Passione Bea	