

CASABEA

BAR & RESTAURANT

Lo Chef Suren e la sua brigata vi propongono una cucina di stagione, di ispirazione mediterranea e "fatta in casa al momento", con prodotti freschi e naturali.




ANTIPASTI E TAPAS DA CONDIVIDERE

- BURRATA AFFUMICATA, SALSA MUHAMMARA E CRUMBLE PIZZA** ^{A G H} **14€**
Burrata farcita al pesto. Salsa muhammara: battuto di peperoni rossi, noci, aglio, cumino
- POLPO AFFUMICATO AI PEPERONCINI PIQUILLO, HUMMUS ALLE ERBE E SALSA YOGURT** ^{G H K N} **15€**
Hummus alle erbe: ceci, tahina, menta, basilico, prezzemolo, aglio, succo di limone, olio d'oliva, cumino
- TATAKI DI VITELLO* SALSA VIERGE ALLA GRECA** ^{A G} **15€**
* origine UE Salsa vierge: limone fermentato, cetriolo, feta, olive, pomodorini confit, cracker allo yogurt
- MELANZANA FRITTA IN BABAGANOUSH** ^{A G H K} **14€**
Barchetta di melanzana fritta e babaganoush: caviale di melanzane confit, aglio, tahina, limone
- TAGLIERE CASABEA PICCOLO (2 persone)** ^{A G H} **16€**
Prosciutto Serrano DOP 15 mesi, chorizo iberico, muhammara di peperoni rossi, spuma al Parmigiano 24 mesi, babaganoush, Manchego, pita fritta al cumino
- TAGLIERE CASABEA GRANDE (4 persone)** ^{A G H} **26€**
Prosciutto Serrano DOP 15 mesi, chorizo iberico, muhammara di peperoni rossi, spuma al Parmigiano 24 mesi, babaganoush, Manchego, pita fritta al cumino
- TRIO DIPS CASABEA** ^{A G H} **13€**
Salsa muhammara, spuma al Parmigiano 24 mesi, babaganoush, pita fritta al cumino
- TAGLIERE DI FORMAGGI MEDITERRANEI** ^{A G} **16€**
Moliterno al tartufo DOP, Manchego DOP, spuma al Parmigiano 24 mesi, Gorgonzola, confettura di ciliegie nere

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



FRESCHEZZE ESTIVE

- CARPACCIO DI POMODORI DI STAGIONE, BURRATA AFFUMICATA E PROSCIUTTO SERRANO** ^G **21€**
Servito su panna cotta montata al basilico
- BOWL CASABEA VEGETARIANA**  ^{A G} **19€**
Bulgur alle erbe: prezzemolo, menta, coriandolo, tartara di pomodori, avocado, cetriolo, ceci caramellati alla paprika, feta, salsa yogurt
- BOWL CASABEA AL TATAKI DI TONNO** ^{A G} **24€**
Bulgur alle erbe: prezzemolo, menta, coriandolo, tartara di pomodori, avocado, cetriolo, ceci caramellati alla paprika, salsa yogurt, tataki di tonno scottato, feta
- INSALATA DI FAGIOLINI CROCCANTI CON GAMBERONI, PANNA COTTA RICOTTA AL LIMONE** ^{A B G} **24€**
Condita con vinaigrette all'astice
- RISOTTO AL BERGAMOTTO, VERDURINE ESTIVE** ^{G L} **21€**

Allergeni

A glutine - **B** crostacei - **C** uova - **D** pesce - **E** arachidi - **F** soia - **G** latte - **H** frutta a guscio - **I** sedano - **J** senape - **K** sesamo - **L** solfiti - **M** lupini - **N** molluschi

Prezzi netti in € tasse e servizio inclusi - Metodi di pagamento: carta o contanti



PIATTI DI MARE

PACCHERI AI GAMBERONI, SUGO ALL'ASTICE DELLA CASA ^{A B G} **32€**

Paccheri: pasta corta e larga a forma di cannelloni

TENTACOLI DI POLPO LACCATI*, RISOTTO AL BERGAMOTTO ^{F G L N} **28€**

* salsa di soia, salsa Worcester, miele, aceto di mele, paprika, salsa mirin

FILETTO DI ORATA DEL MEDITERRANEO CON BISQUE AI PESCI DI ROCCIA ^{D G I} **27€**

Bisque: zuppetta di pesce, cipolle, aglio, concentrato di pomodoro, santoreggia, zafferano, Pastis, burro
Servito con ortaggi estivi e patate novelle, secondo disponibilità



PIATTI DI TERRA

CARPACCIO DI MANZO CHAROLAIS DELLA CASA* AL PARMIGIANO 24 MESI ^G **22€**

* fesa di manzo Charolais origine Francia Servito con patatine fritte fresche della casa

FILETTO DI MANZO* AUBRAC (circa 200 g) ^{F G L N} **38€**

* origine Francia Salsa al pepe di Kampot, patatine fritte fresche della casa

IL TAGLIO D'ECCEZIONE ^{D G I} **prezzo su richiesta**

Secondo selezione del giorno

SPALLA DI AGNELLO* BRASATA 6 ORE, VERDURE ESTIVE ^{G I L} **28€**

* origine Irlanda Cottura brasata con santoreggia e sumac (spezia orientale agrumata) Servito con patate novelle, secondo disponibilità

PETTO DI POLLO RIPIENO ALLA MEDITERRANEA, SALSA YOGURT ^G **24€**

Pollo ripieno con feta, basilico, olive, pomodorini confit e limone fermentato, servito su barchetta di melanzana fritta



PASTICCERIA Creazioni "Estate 2025" del nostro chef pasticcere

BACCA DI VANIGLIA ^{A C G} **11€**

Ganache montata con cioccolato bianco Valrhona, vaniglia del Madagascar, cuore fondente alla vaniglia.
Caramello al burro salato, ventaglio di sfoglia della casa

DOLCE RUBINO ^H **11€**

Ganache montata alla panna vegetale con cioccolato al lampone Valrhona, profumata all'acqua di rosa, cuore di frutti rossi. Biscotto multicereali, coulis di ribes nero. Dessert vegano

EL LIMONE ^{A C G} **10€**

Ganache montata con cioccolato bianco Valrhona e limone, cuore cremoso allo yuzu, gelatina al bergamotto, sablé di frolla bretone, meringa francese al limone nero

ROSA DEL MADAGASCAR ^{A C G H} **11€**

Mousse al cioccolato del Madagascar Valrhona 80%, cuore fondente al latte e saraceno, sfogliatina croccante al saraceno soffiato, coulis di cioccolato fondente profumato al takoda affumicato

CAFFÈ O TÈ CON PASTICCINI ^{A C G H} **11€**

Caffè o tè servito con 3 pasticcini:

Mini Limone / Mini Cioccolatino / Mini Cuore al lampone

SET DI PASTICCINI (3 pasticcini) ^{A C G H} **9€**

Mini Limone / Mini Cioccolatino / Mini Cuore al lampone

GELATI E SORBETTI DELLA CASA ^{C G} **10€**

Gelato o sorbetto della casa del giorno

Allergeni

A glutine - **B** crostacei - **C** uova - **D** pesce - **E** arachidi - **F** soia - **G** latte - **H** frutta a guscio - **I** sedano - **J** senape - **K** sesamo - **L** solfiti - **M** lupini - **N** molluschi

Prezzi netti in € tasse e servizio inclusi - Metodi di pagamento: carta o contanti