

# 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 PEPPERONCINI 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** **24€**

#### **RICOTTA AL LIMONE** A B G

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