

# CASABEA

BAR & RESTAURANT

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



## ANTIPASTI E TAPAS DA CONDIVIDERE

<b>FALAFEL DI CECI E ZUCCA BUTTERNUT, AIOLI CON NOCCIOLE TOSTATE</b>	A H C G	<b>10 €</b>
Falafel speziati al coriandolo, prezzemolo e aglio		
<b>POLPO MARINATO CON VERDURE CROCCANTI</b>	I N	<b>14 €</b>
Insalatina di sedano, finocchio e cipolle rosse, vinaigrette all'arancia e aceto balsamico		
<b>CARPACCIO DI TONNO ALLA GREMOLADA, CROSTINI</b>	D A G	<b>14 €</b>
Gremolada: trito di prezzemolo e aglio agli agrumi, con scaglie di parmigiano e olive taggiasche		
<b>BABAGANOUSH, GRANOLA, CROCCANTE, SALSA ALLO YOGURT</b>	G K	<b>12 €</b>
Granola: semi di zucca, soia e girasole, miele, ras el hanout e cumino. Salsa allo yogurt, aglio e sommaco, petali di parmigiano e comté		
<b>TAGLIERE CASABEA</b>	K G A H	
Jamón Serrano DOP 15 mesi, chorizo iberico, muhammara affumicata, manchego,	Per 2 persone	<b>16 €</b>
babaganoush, crema di feta agli agrumi, pane pita al cumino	Per 4 persone	<b>24 €</b>
<b>TRIO DI MEZE</b>	K G A H	<b>12 €</b>
Crema di feta agli agrumi, salsa muhammara affumicata, babaganoush		
<b>TAGLIERE DI FORMAGGI DEL SUD</b>	G A	<b>14 €</b>
Taleggio stagionato, manchego DOP, gorgonzola, confettura di ciliegie nere		
<b>MAXI PINSA CON VERDURE AL FORNO E GORGONZOLA</b>	A H G	<b>22 €</b>
Verdure al forno profumate al sommaco: finocchio, zucca butternut, castagne e funghi pleurotus, salsa ai peperoni affumicati, fior di latte, gorgonzola, miele		
Contorno di patate arrosto 5 € o insalata verde 4 € in supplemento		



## PIATTI VEGETARIANI

<b>BOWL CASABEA FALAFEL</b>	A H G	<b>18 €</b>
Cous cous di ceci, salsa allo yogurt, falafel di ceci e zucca butternut, cavolo arrosto, verdure di stagione al forno, nocciole tostate, crema di feta agli agrumi		
<b>RISOTTO AL BRODO DI PASTINACA E VERDURE AL FORNO</b>	G	<b>19 €</b>
Verdure del momento: Zucca butternut, finocchio, funghi pleurotus e castagne		



## PIATTI DI MARE

<b>PAPPARDELLE AI GAMBERONI, SUGO ALL'ASTICE DELLA CASA</b>	A B C G	<b>32 €</b>
Pappardelle: larghe strisce di pasta all'uovo		
<b>CARPACCIO DI TONNO ALLA GREMOLADA E CROSTINI</b>	D A G	<b>23 €</b>
Gremolada: Trito di prezzemolo e aglio agli agrumi, con scaglie di parmigiano e olive taggiasche.		
Contorno a scelta: Patate arrosto o verdure di stagione al forno		

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

<b>BOWL CASABEA TONNO</b>	A H G D	<b>22 €</b>
Cous cous di ceci, salsa allo yogurt, tonno crudo marinato alla gremolada, feta, cavolo arrosto, verdure di stagione al forno, nocciole tostate, crema di feta agli agrumi		
<b>FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA ALLA SICILIANA</b>	D I	<b>27 €</b>
Dadolata di pomodori agli agrumi, olive taggiasche, limone confit, sedano, finocchio, prezzemolo, aglio. Servito con verdure di stagione al forno		
<b>POLPO ALLA GRIGLIA, RISOTTO ALLO ZAFFERANO E SALSA AIOLI</b>	C N G	<b>28 €</b>
Salsa aioli: tuorlo d'uovo, patate, olio d'oliva, aglio		



## PIATTI DI TERRA

<b>CONTROFILETTO DI CHAROLAISE* (300 g)</b>	G	<b>32 €</b>
*origine Francia. Salse a scelta: pepe Kampot o gorgonzola. Servito con patate arrosto		
<b>TAGLIATA DI FESA DI MANZO*</b>	G	<b>25 €</b>
*origine Francia. Manzo scottato alla piastra e tagliato a fette sottili. Gremolada e scaglie di parmigiano. Servito con patate arrosto		
<b>STINCO DI AGNELLO CONFIT ALLA MEDITERRANEA*</b>	E G	<b>32 €</b>
*Miele, timo, limone, ras el hanout, cumino, paprica, mandorle tostate *origine UE, servito con patate arrosto		
<b>POLLO RUSPANTE ARROSTO ALL'ORIENTALE</b>	A G	<b>23 €</b>
Coscia di pollo arrosto, cous cous di ceci ai fiori d'arancio, verdure di stagione al forno		



## FORMAGGI

<b>TAGLIERE DI FORMAGGI DEL SUD</b>	G	<b>14 €</b>
Taleggio stagionato, manchego DOP, gorgonzola, confettura di ciliegie nere		



## PASTICCERIA DELLA CASA Creazioni "Inverno 2025"

<b>IL LIMONE</b>	A C G H	<b>11 €</b>
Panna montata al limone, cuore cremoso di yuzu, biscotto sablé della casa, guscio al cioccolato bianco yuzu Valrhona		
<b>IL MONTE BIANCO</b>	A C G H	<b>11 €</b>
Biscotto morbido alle castagne, ganache montata con crema di castagne, scaglie di marron glacé, coulis di mirtilli		
<b>IL ROCHER ALLA NOCCIOLA</b>	A C G H	<b>11 €</b>
Croccante di nocciole, crema mousseline alla nocciola, bigné con cuore pralinato, nocciole tostate e grué di cacao		
<b>LA CABOSSA</b>	A C G H	<b>11 €</b>
Ganache montata al cioccolato del Madagascar Valrhona 80%. Sfogliatina croccante pralinata. Inserto cremoso al cioccolato Valrhona 80% e fior di sale		
<b>CAFFÈ E PASTICCINI</b>	A C G H	<b>11 €</b>
Caffè o tè servito con 3 pasticcini Mini-limone / Tutto cioccolato / Mini-rocher		
<b>SET DI PASTICCINI (3 pasticcini)</b>	A C G H	<b>10 €</b>
Mini-limone / Tutto cioccolato / Mini-rocher		

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