

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

FALAFEL DI CECI E ZUCCA BUTTERNUT, AIOLI CON NOCCIOLE TOSTATE A H C G **10 €**
Falafel speziati al coriandolo, prezzemolo e aglio

POLPO MARINATO CON VERDURE CROCCANTI I N **14 €**
Insalatina di sedano, finocchio e cipolle rosse, vinaigrette all'arancia e aceto balsamico

CARPACCIO DI TONNO ALLA GREMOLADA, CROSTINI D A G **14 €**
Gremolada: trito di prezzemolo e aglio agli agrumi, con scaglie di parmigiano e olive taggiasche

BABAGANOUSH, GRANOLA, CROCCANTE, SALSA ALLO YOGURT G K **12 €**
Granola: semi di zucca, soia e girasole, miele, ras el hanout e cumino. Salsa allo yogurt, aglio e sommaco, petali di parmigiano e comté

TAGLIERE CASABEA K G A H
Jamón Serrano DOP 15 mesi, chorizo iberico, muhammara affumicata, manchego, babaganoush, crema di feta agli agrumi, pane pita al cumino
Per 2 persone **16 €**
Per 4 persone **24 €**

TRIO DI MEZE K G A H **12 €**
Crema di feta agli agrumi, salsa muhammara affumicata, babaganoush

TAGLIERE DI FORMAGGI DEL SUD G A **14 €**
Taleggio stagionato, manchego DOP, gorgonzola, confettura di ciliegie nere

MAXI PINSA VEGETARIANA, VERDURE AL FORNO E FIOR DI LATTE* A H G **19 €**
Verdure al forno profumate al sommaco: finocchio, zucca butternut, castagne e funghi pleurotus, salsa muhammara affumicata, miele
*Supplemento Jamón Serrano DOP: 4 €
Contorno di patate arrosto 5 € o insalata verde 4 € in supplemento



PIATTI VEGETARIANI

BOWL CASABEA FALAFEL A H G **18 €**
Couscous 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

RISOTTO AL BRODO DI PASTINACA E VERDURE AL FORNO G **19 €**
Verdure del momento: zucca butternut, finocchio, funghi pleurotus e castagne



PIATTI DI MARE

PAPPARDELLE AI GAMBERONI, SUGO ALL'ASTICE DELLA CASA A B C G **32 €**
Pappardelle: larghe strisce di pasta all'uovo

CARPACCIO DI TONNO ALLA GREMOLADA E CROSTINI D A G **23 €**
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

BOWL CASABEA TONNO A H G D	22 €
Couscous 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	
FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA ALLA SICILIANA D I	27 €
Dadolata di pomodori agli agrumi, olive taggiasche, limone confit, sedano, finocchio, prezzemolo, aglio. Servito con verdure di stagione al forno	
POLPO ALLA GRIGLIA, RISOTTO ALLO ZAFFERANO E SALSA AIOLI C N G	28 €
Salsa aioli: tuorlo d'uovo, patate, olio d'oliva, aglio	



PIATTI DI TERRA

CONTROFILETTO DI CHAROLAISE* (300 g) G	32 €
*Origine Francia. Salse a scelta: pepe Kampot o gorgonzola. Servito con patate arrosto	
TAGLIATA DI FESA DI MANZO* G	25 €
*Origine Francia. Manzo scottato alla piastra e tagliato a fette sottili. Gremolada e scaglie di parmigiano. Servito con patate arrosto	
STINCO DI AGNELLO CONFIT ALLA MEDITERRANEA* E G	32 €
*Miele, timo, limone, ras el hanout, cumino, paprica, mandorle tostate	
*origine UE, servito con patate arrosto	
SUPREMA DI POLLO RUSPANTE* FARCITA CON CECINA E TALEGGIO** A G	23 €
Riduzione al timo, servita con patate arrosto. *Origine Francia. **Cecina: prosciutto di manzo di origine spagnola. Taleggio: formaggio vaccino italiano DOP a pasta molle	



FORMAGGI

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



PASTICCERIA DELLA CASA Creazioni "Inverno 2025"

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