

CASABEA

BAR & RESTAURANT

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



ANTIPASTI DA CONDIVIDERE per 2 persone

FALAFEL DI CECI, FETA E MENTA

10 € AG

Serviti con salsa tzatziki (yogurt greco, aneto, menta, cetriolo grattugiato)

POLPO MARINATO CON VERDURE CROCCANTI

13 € IN

INSALATINA DI SEDANO, FINOCCHIO E CIPOLLE ROSSE, VINAIGRETTE ALL'ARANCIA

TATAKI DI CUORE DI TONNO SELVATICO

14 € ACDJ

Con impanatura mediterranea; olive nere, pomodori secchi, origano, pangrattato tostato
Condimento alle erbe aromatiche e peperoncino Espelette

AIOLI DI VERDURE DEL MOMENTO

12 € ACH

Cavolfiore, broccolo romanesco, zucchina tonda, pomodorini, edamame, nocciole
Salse aioli e tzatziki

BABAGANUSH, GRANOLA CROCCANTE, SALSA ALLO YOGURT

12 € GK

Granola: semi di zucca, soia e girasole, miele, ras el hanout e cumino. Salsa allo yogurt e sommaco, petali di parmigiano e comté

TAGLIERE CASABEA PER 2 O PER 4

Per 2 persone **16 €** KGAH
Per 4 persone **24 €**

Jamón Serrano DOP 15 mesi, chorizo iberico, muhammara affumicata, manchego DOP, babaganoush, salsa tzatziki, pane pita al cumino

TRIO DI MEZE

12 € KGAH

Salsa tzatziki, salsa muhammara affumicata, babaganoush

TAGLIERE DI FORMAGGI DEL SUD

14 € GA

Taleggio stagionato, manchego DOP, gorgonzola, confettura di ciliegie nere



PIATTI VEGETARIANI

BOWL CASABEA CUORE DI TONNO SELVATICO

22 € ACDGJ

Couscous di ceci, salsa allo yogurt, cavolo arrosto, edamame, nocciole, salsa tzatziki, pomodorini

BOWL CASABEA FALAFEL

18 € AG

Couscous di ceci, salsa allo yogurt, falafel con feta e menta, cavolo arrosto, edamame, nocciole, salsa tzatziki, pomodorini

RISOTTO AL BRODO DI ASPARAGI E VERDURE DEL MOMENTO

19 € G

Verdure del momento: zucchina tonda, edamame, cavolo arrosto, pomodorini

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

PAPPARDELLE* AI GAMBERONI, SUGO ALL'ASTICE DELLA CASA **32 €** ABCG

*Larghe strisce di pasta all'uovo

CUORE DI TONNO SELVATICO SCOTTATO ALLA PIASTRA **29 €** DI

Servito con verdure del momento

POLPO ALLA GRIGLIA, RISOTTO ALLO ZAFFERANO E SALSA AIOLI **28 €** CNG

Salsa aioli: tuorlo d'uovo, patate, olio d'oliva, aglio



PIATTI DI TERRA

ENTRECÔTE DI MANZO CHAROLAIS* (300 g) **32 €** G

*origine Francia. Salse a scelta: pepe Kampot o gorgonzola. Servita con patate della casa

TAGLIATA DI MANZO CON GREMOLADA** **25 €** G

*origine Francia. Manzo scottato alla piastra e tagliato a fette sottili. **Trito aromatico a base di prezzemolo, limone e aglio. Scaglie di parmigiano. Servita con patate della casa

PLUMA DI MAIALE SCOTTATA ALLA PIASTRA **24 €** H

Servita con julienne di porri fritti, nocciole tostate, sfoglie di Jamón Serrano e scaglie di parmigiano. Risotto carnaroli al vino rosso e funghi champignon

SUPREMA DI POLLO RUSPANTE* FARCITA CON CECINA E TALEGGIO** **23 €** AG

Riduzione al timo, servita con patate arrosto della casa. *Origine Francia. **Cecina: prosciutto di manzo di origine spagnola. Taleggio: formaggio vaccino italiano DOP a pasta molle



FORMAGGI

TAGLIERE DI FORMAGGI DEL SUD **14 €** AG

Taleggio stagionato, manchego DOP, gorgonzola, confettura di ciliegie nere



PASTICCERIA DELLA CASA Creazioni "Primavera 2026"

IL LIMONE **11 €** ACGH

Panna montata al limone, cuore cremoso di yuzu, biscotto sablé della casa

IL LAMPONE MATCHA **11 €** AEF GH

Ganache montata con cioccolato matcha Valrhona, cuore morbido al lampone, croccante di cioccolato bianco al lampone

IL ROCHER ALLA NOCCIOLA **11 €** ACGH

Croccante di nocciole, crema mousseline alla nocciola, bigné con cuore pralinato

LA CABOSSA AL CIOCCOLATO VALRHONA **11 €** ACGH

Ganache montata al cioccolato del Madagascar Valrhona 80%, sfogliatina croccante pralinata. Inserto cremoso al cioccolato Valrhona 80% e fior di sale

CAFFÈ E PASTICCINI **11 €** ACGH

Caffè o tè servito con 3 pasticcini: Mini-limone / Tutto cioccolato / Mini-rocher alla nocciola

SET DI PASTICCINI (3 pasticcini) **10 €** ACGH

Mini-limone / Tutto cioccolato / Mini-rocher alla nocciola