

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 DA CONDIVIDERE (per 2 persone)

FALAFEL DI CECI, FETA E MENTA

11 € AG

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

POLPO AFFUMICATO E GRIGLIATO, HUMMUS ALLE ERBE E SALSA YUZU

13 € NKJC

Hummus alle erbe: aneto, prezzemolo, menta. Salsa yuzu: maionese allo yuzu

TATAKI DI CUORE DI TONNO SELVATICO "RUBY"*

14 € ACDJ

Con impanatura mediterranea: olive nere, pomodori secchi, origano, pangrattato tostato
Condimento alle erbe aromatiche e peperoncino Espelette. *Tonno "ruby" del Pacifico

CARPACCIO DI MANZO SIMMENTAL*, PARMIGIANO DOP, PESTO VERDE

12 € G

*Fesa di manzo origine UE. Pomodorini confit, frutti di capperi

BURRATA IN ABITO ROSSO, CRUMBLE DI PIZZA

12 € AG

Burrata farcita al pesto avvolta in gelée di pomodoro. Crumble di pizza: farina, burro, pomodori secchi, olive nere, origano

VERDURE ESTIVE, AIOLI E TZATZIKI

11 € CG

Zucchine, melanzane, pomodorini, edamame, ravanelli, cetrioli

TAGLIERE CASABEA PER 2 O PER 4

Per 2 persone 16 € KGAH

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

Per 4 persone 24 €

TRIO DI MEZE

12 € KGAH

Hummus alle erbe (aneto, prezzemolo, menta), salsa muhammara affumicata (peperoni rossi), salsa tzatziki (cetriolo grattugiato, aneto, yogurt greco, menta)



FORMAGGI

TAGLIERE DI FORMAGGI DEL SUD

14 € AG

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



PIATTI VEGETARIANI E INSALATE

BOWL CASABEA FALAFEL

19 € AGH

Insalata di freekeh (grano verde affumicato), salsa allo yogurt, falafel feta e menta, pomodorini, cetrioli, ravanelli, zucchine, friggirelli, edamame, anacardi e salsa tzatziki

FANTASIA DI POMODORI ANTICHI, BURRATA E JAMÓN SERRANO

21 € GL

Condimento al pesto verde: basilico, parmigiano, aglio e olio d'oliva

RISOTTO AL LIMONE, VERDURE DEL GIORNO

19 € G

Zucchine, friggirelli, melanzane, pomodorini, edamame, piselli, cubetti di limone candito, scaglie di parmigiano



PIATTI DI MARE

GAMBERONI SELVATICI* "BLACK TIGER" CON SALSA AI CROSTACEI DELLA CASA, TAGLIOLINI NERO **34 €** ABCGL

*Origine: Oceano Indiano o Pacifico. Salsa ai crostacei: carapaci di astice, panna, concentrato di pomodoro

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

Salsa vierge: cetrioli, peperoni, olive taggiasche, cipolle rosse, limone, olio d'oliva

Servito con verdure di stagione. *Tonno "ruby" del Pacifico

POLPO ALLA GRIGLIA, POLENTA CON VERDURINE*, SALSA VIERGE **28 €** NG

*Melanzane, peperoni, zucchine. Salsa vierge: cetrioli, peperoni, olive taggiasche, cipolle rosse, limone, olio d'oliva



PIATTI DI TERRA

CARPACCIO DI MANZO SIMMENTAL*, PARMIGIANO DOP, PESTO VERDE **22 €** G

*Fesa di manzo origine UE. Pomodorini confit, frutti di capperi

Servito con patate della casa o insalata verde

ENTRECÔTE DI MANZO FRANCESE* **32 €** G

*Origine Francia (circa 300 g). Salsa a scelta: pepe Kampot o gorgonzola

Servita con patate della casa

TAGLIATA DI MANZO* AL PESTO ROSSO **25 €** GH

*Origine Francia. Manzo scottato alla piastra. Servita con patate della casa. Pesto rosso: pomodori secchi, peperoni rossi, parmigiano, aglio, succo di limone, olio d'oliva, aceto balsamico, peperoncino Espelette, pinoli

T-BONE DI VITELLO* ALLA PIASTRA **30 €** G

*Origine Francia (circa 300 g). Salsa a scelta: pepe Kampot o gorgonzola

Servito con patate della casa

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

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



PASTICCERIA DELLA CASA

Creazioni "Estate 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 COCO BEA  (vegan e senza glutine) **11 €**

Panna vegetale montata con purea di cocco, cuore di ananas e menta fresca, guscio di cioccolato fondente, crumble al burro di cocco e farina di riso

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

Ganache montata al cioccolato, sfogliatina croccante pralinata, cuore cremoso al cioccolato e fior di sale

*Cioccolato Valrhona del Madagascar 80%

CAFFÈ E PASTICCINI **11 €** ACGH

Caffè o the accompagnato da 3 pasticcini: mini-limone / mini-cioccolato / mini-financier del momento

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

Mini-limone / mini-cioccolato / mini-financier del momento