

CASABEA

BAR & RESTAURANT

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



ANTIPASTI SIA DA CONDIVIDERE CHE NON...

- BURRATA VESTITA DI ROSSO CON RIPENO DI PESTO, MUHAMMARA DI PEPERONI ROSSI** 14€
Burrata avvolta in un sottile strato di gelatina di pomodoro e salsa muhammara (crema di peperoni rossi confit, cumino, noci, succo di limone, aglio)
- MAKI ALL'ANDALUSA, SALSA PIQUILLOS ALLA PAPRIKA AFFUMICATA, RISO SOFFIATO** 14€
Foglio di alga nori, riso allo zafferano, gamberoni, chorizo
- POLPO AFFUMICATO A LEGNA, AIOLI ALL'AGLIO NERO, SALSA CHIMICHURRI** 15€
Salsa chimichurri: origano, prezzemolo, peperoncino, aglio, limone, olio d'oliva
- TATAKI DI MANZO CHAROLAIS CON GREMOLATA** 14€
Fesa di manzo Charolais alla piastra e marinata. Gremolata: prezzemolo tritato, scorza d'arancia, scorza di limone, aglio, olio d'oliva
- MELÌ MELÒ DI VERDURE ESTIVE CROCCANTI, CHANTILLY DI FETA, GRANO SARACENO SOFFIATO** 13€
Verdure di stagione, in base alla disponibilità. Chantilly di feta: feta, panna, mascarpone, za'atar, limone confit
- TAGLIERE DI FORMAGGI DEL SUD** 15€
Moliterno al tartufo DOP, Manchego DOP, chantilly di feta allo za'atar e limone confit, marmellata di albicocche
- TAGLIERE CASABEA PICCOLO** 15€
Prosciutto San Daniele DOP 18 mesi, chorizo iberico, hummus di piselli spezzati, muhammara di peperoni rossi, chantilly di Feta allo Za'atar e limone confit, Manchego, pane pita fritto al cumino
- TAGLIERE CASABEA GRANDE** 26€
Prosciutto San Daniele DOP 18 mesi, chorizo iberico, hummus di piselli spezzati, muhammara di peperoni rossi, chantilly di Feta allo Za'atar e limone confit, Manchego, pane pita fritto al cumino

Supplemento per contorno di patate fritte fresche 5 € o insalata verde 4 €



PRODOTTI FRESCHI ESTIVI E PIATTI VEGETARIANI

- TATAKI DI TONNO IN INSALATA, VERDURE ESTIVE, VINAIGRETTE AGLI AGRUMI E LIMONE CONFIT** 19€
Trancio di tonno alla piastra, marinato in salsa di soia, aceto balsamico e olio di sesamo. Verdure di stagione, in base alla disponibilità
- CARPACCIO DI POMODORI CON BURRATA, PESTO E PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE DOP** 21€
Pomodori di stagione, in base alla disponibilità
- BOWL CASABEA VEGETARIANA** 19€
Trio di quinoa, avocado, cetriolo, fave, dadolata di pomodori e cipolle rosse all'aceto di Jerez, salsa allo yogurt bulgaro, chantilly di feta, za'atar e limone confit, pane pita al cumino
- TORTA SALATA DI PASTA FROLLA SABLÉ ALLE VERDURE MEDITERRANEE, CHANTILLY DI FETA ALLO ZA'ATAR E LIMONE CONFIT, SALSA MUHAMMARA, GRANO SARACENO SOFFIATO** 18€
Verdure di stagione in base alla disponibilità, grano saraceno soffiato
Salsa muhammara: peperoni rossi confit, cumino, noci, aglio, succo di limone
- LINGUINE VERDI AL PESTO E VERDURE DI STAGIONE** 21€
Verdure di stagione, in base alla disponibilità



PIATTI DI MARE

FILETTO DI BRANZINO, SAUCE VIERGE AL FINOCCHIO E KUMQUAT CONFIT, HUMMUS DI PISELLI SPEZZATI **34€**

Hummus: crema di piselli spezzati con salsa tahina, aglio, succo di lime, pesto di prezzemolo, cumino

MAFALDINE AI GAMBERONI E BISQUE DI ARAGOSTA DELLA CASA **32€**

Mafaldine: pasta lunga a nastro dai bordi arricciati

TENTACOLI DI POLPO ALLA PIASTRA, RISOTTO ALL'ANDALUSA **28€**

Risotto: riso arborio, zafferano, aglio, cipolle, chorizo, succo di limone, burro, grana padano



PIATTI DI TERRA

CONTROFILETTO DI MANZO SIMMENTAL * (CIRCA 300 G) **32€**

Salsa al pepe di Kampot, patate fritte fresche della casa * origine UE

FILETTO DI MANZO AUBRAC *(CIRCA 200 G) **34€**

Salsa al pepe di Kampot, patate fritte fresche della casa * origine Francia

SUPREMA DI POLLO * ALL'AIOLI DI AGLIO NERO, VERDURE ESTIVE E PERSILLADE **24€**

Verdure in base alla disponibilità * origine Francia

SPALLA D'AGNELLO * BRASATA 7 ORE ALLE SPEZIE, BULGUR VERDE, SALSALLO YOGURT BULGARO **28€**

* origine Irlanda

TARTARE DI MANZO CHAROLAIS "PANZANELLA" **22€**

Salsa panzanella: mollica di pane, pomodori, cetriolo, cipolle rosse, basilico, salsa Worcester, aceto di Jerez. Guarnizione: pomodori secchi, cipolle rosse, olive taggiasche. Patate fritte fresche della casa



DOLCI GOLOSITÀ CASABEA Creazioni "ESTATE 2024" del nostro chef pasticciere

CIOCCOLATO PINK **10€**

Ganache montata e cremoso cioccolato bianco al lampone, coulis di lamponi, cuore di lampone e litchi fresco, macaron

PIÑA COCCOLADA **10€**

Guscio di cioccolato Valrhona 72%, panna montata al cocco e mascarpone, vaniglia del Madagascar, rum, cuore con dadolata di ananas, crumble di cocco

LIMONE NERO **10€**

Ganache montata al cioccolato bianco, limone nero e succo di lime, cuore cremoso al yuzu, pasta frolla bretone, meringa svizzera alla melissa

MANGO **10€**

Panna montata con crema di mango e mascarpone, caramello al mango, dadolata di mango, biscotto dacquoise al pistacchio

CAFÉ OU THÉ GOURMAND **9€**

Caffè o tè accompagnato da 3 pasticcini: cioccolato pink, mango e piña cocco

COPPA DI FRAGOLE FRANCESI **9€**

In base alla disponibilità

COPPA DI GELATO CASABEA **10€**

Composizione con gelato o sorbetto artigianali del giorno