

CASANITA

ANTIPASTI

CRUDITÉ DALLA LAVAGNA DEL GIORNO

CARPACCIO DI CAPESANTE, EMULSIONE DI VINAGRETTE ALL'ACETO DI JEREZ E RIBES CON DADOLATA DI GAMBERO ROSSO ALLA CITRONETTE D'ARANCIA

TARTARE DI TONNO CON ERBA CIPOLLINA E CRACKER AI SESAMI

SANDWICH DI BACCALÀ MANTECATO

ASTICE AL VAPORE, TARTUFO NERO ESTIVO, PATATE VIOLA E SALSÀ BERNESE

ACCIUGHE DEL CANTÁBRICO, PAN BRIOCHES E BURRO AROMATIZZATO

PROSCIUTTO IBERICO 100% BELLOTA 'EL TALEGO', PAN Y TOMATE

CECINA SU RUCOLA CON SCAGLIE DI FORMAGGIO "MANCHEGO", CREMA ALLA SENAPE, CRUMBLE DI OLIVE VERDI E CITRONETTE AL LIMONE

TOAST DI GAMBERI CON ALIOLI AL CORIANDOLO E SALSÀ DI POMODORO PICCANTE IN AGRODOLCE

FRITTO DI CHIPIRONES COLORATI CON INGREDIENTI NATURALI, ACCOMPAGNATO DA MAIONESE FATTA IN CASA

GUAZZETTO BIANCO DI COZZE E VONGOLE

CROSTATINA DI PASTA BRISÉE COTTA AL FORNO RIPIENA DI SCAROLA BRASATA CON FONDUTA DI GRANA PADANO E SCALOGNO

CARCIOFO ALLA GIUDIA, CROCCANTE DI POMODORO E ORIGANO, POLVERE DI LIMONE



CASANITA

PRIMI PISTI

PACCHERO ALLO SCOGLIO BIANCO

(SCAMPI, GAMBERI, CALAMARI, COZZE E VONGOLE, SGUSCIATO)

SPAGHETTI ALLE VONGOLE E BOTTARGA DI MUGGINE

STROZZAPRETI, CRUDO DI GAMBERI ROSSI, BURRATA E LIME

RISOTTO ALLE CAPESANTE MANTECATO CON CREMA DI SEDANO

RAPA, POLVERE DI CAPPERI E NATURE DI POMPELMO ROSA (MINIMO 2 PERSONE)

RAVIOLO APERTO CON "PULLED" DI AGNELLO E IL SUO SUGO DI COTTURA, MASCARPONE ALLE ERBE E PERE COTTE AL "MOSCATEL"

TORTELLO RIPIENO DI BACCALÀ, RISTRETTO DI BRODO AI SEDANI, BURRO E GOCCE DI POMODORO PACHINO

TAGLIATELLE AL RAGÙ ROMAGNOLO

SECONDI PIATTI

AL FORNO O ALLA GRIGLIA DALLA LAVAGNA DEL GIORNO

CARABINEROS, INSALATA DI LIME, CORIANDOLO E MISTICANZA CON AVOCADO LEGGERMENTE PICCANTE, SCALOGNO STUFATO

TRANCIO DI PESCE IN BASE AL MERCATO CON IL SUO CONTORNO

ZUPPA DI PESCE DELLO CHEF CON CALAMARO ARROSTO, BURRO FUSO E BUCCIA DI LIMONE

FRITTO MISTO DEL CASANITA

IL MAIALE IBERICO: 3 COTTURE

"BISTECCA" DI SEDANO RAPA COTTA ALLA GRIGLIA, LEGGERMENTE MARINATA CON SALSE ORIENTALI, SU CREMA DI PORRO AL FORNO

CASANITA

DESSERTS

CIOCCOLATO E FRUTTI TROPICALI

Gelato al cioccolato con cremoso al frutto della passione, spuma al cioccolato, mousse con mango fresco e ananas

SORBETTO AL LIMONE E VANIGLIA

TIRAMISÙ CASANITA

CROSTATINA DI PASTA FROLLA CON DADOLATA DI MELE COTTE ALLA LAVANDA, GRANELLA DI LAMPONI E SALSA MOU

MERINGATA ALL'ANANAS MARINATA CON ZUCCHERO DI CANNA, MENTA E RUM E SALSA ALLE FRAGOLE

MILLEFOGLIE FARCITA CON CREMA INGLESE AL PISTACCHIO E PANNA MONTATA, SALSA DI RIBES

In combination with our desserts,
we propose Château Cousteau A.O.C. Cadillac



CASANITA

MENU DEGUSTAZIONE

minimo 2 persone

BIS DI CRUDO:

**TARTARE DI TONNO CON ERBA CIPOLLINA E CRACKER AI SESAMI,
CARPACCIO DI CAPESANTE, EMULSIONE DI VINAGRETTE ALL'ACETO DI
JEREZ E RIBES CON DADOLATA DI GAMBERO ROSSO ALLA CITRONETTE
D'ARANCIA**

DUO BOCATA:

**SANDWICH DI BACCALÀ MANTECATO,
TOAST DI GAMBERI CON ALIOLI AL CORIANDOLO E SALSA DI
POMODORO PICCANTE IN AGRODOLCE**

**PACCHERO ALLO SCOGLIO BIANCO
(SCAMPI, GAMBERI, CALAMARI, COZZE E VONGOLE, SGUSCIATO)**

TRANCIO DI PESCE IN BASE AL MERCATO CON IL SUO CONTORNO

TIRAMISÙ CASANITA

