



CASANOVA



“Qui  
il gemello Mare  
ha ingigantito  
la mia  
Libertà”

Guido Lupori



# A LA CARTE

MENU  
180 €

- 3 Piatti a scelta dai nostri Menù

# AZZURRO

MENU  
180 €

- Il Grande Crudo Casanova  
2,4,12,14
- La Zuppa di pesce delle nostre coste  
1,2,4,9,14
- Il Classico Soufflé  
GRAND MARNIER E GELATO ALLA VANIGLIA  
1,3,7,8,12

Abbinamento Vini € 120



I MENU DEGUSTAZIONE VENGONO REALIZZATI PER L'INTERO TAVOLO.

MENU

225 €

# INDACO

- Gambero Rosso

YUZU, LATTUGA E CARDAMOMO

2,4,7,12

- Gran Carpaccio di Manzo

TAGETE E MISTICANZA ESTIVA

1,3,6,7,9,10,12

- Ostrica

SPAGHETTO E INTINGOLO D'ACCIUGA

1,4,7,12,14

- Branzino d'Amo

CON RUCOLA, PEPE VERDE E CONCHIGLIE

3,4,7,14

- Arrosto di Vitellino

ALLORO E PREZZEMOLO

3,4,7,9,12

- Profiteroles

GELATO ALLA CREMA E SALSA AL CIOCCOLATO

1,3,7

Abbinamento Vini € 170



I MENU DEGUSTAZIONE VENGONO REALIZZATI PER L'INTERO TAVOLO.

MENU  
210 €

# COBALTO

- Ricciola al naturale

SHISO E BERGAMOTTO  
3,4,7,8,9,12

- Calamaro

CAVIALE, CECI E YOGURT  
4,7,9,12,14

- Astice Blu

RISO, CORALLO E ORIGANO CUBANO  
2,3,4,7,8,9,12,14

- Ombrina dell' Adriatico

AL PROFUMO DI SALVIA E PEPERONI FRIGGITELLI  
4,7,9,12

- Caffè Speciale

AMARETTO E LIMONE  
7,8

Abbinamento Vini € 140



I MENU DEGUSTAZIONE VENGONO REALIZZATI PER L'INTERO TAVOLO.

MENU  
180 €

# SMERALDO

- Zuppa Fredda

DI ORTAGGI E FRUTTA DI STAGIONE  
1,12

- Asparago

COTTO E CRUDO CON MAIONESE ALLA BRACE  
6,8,9,12

- Gnocco al Pomodoro Acido

PARMIGIANO REGGIANO E PEPE  
1,3,7

- Melanzane in Conserva

SEDANO E CIPOLLA CROCCANTE  
9,12

- Pesca Nettare

MANDORLA, BASILICO E LIMONE  
8

Abbinamento Vini € 120



I MENU DEGUSTAZIONE VENGONO REALIZZATI PER L'INTERO TAVOLO.

Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg. ce 853/04). \*In mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere usato prodotto surgelato di altissima qualità

#### ALLERGENI

La nostra attenzione alle allergie è molto alta e i nostri maîtres sono a conoscenza della composizione dei piatti per aiutarla nella scelta e per minimizzare il rischio; non possiamo escludere del tutto, però, una possibile contaminazione incrociata.

#### LISTA DEGLI ALLERGENI

- 1• Cereali contenenti glutine
- 2• Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3• Uova e prodotti a base di uova
- 4• Pesce e prodotti a base di pesce
- 5• Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6• Soia e prodotti a base di soia
- 7• Latte e prodotti a base di latte
- 8• Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland.
- 9• Sedano e prodotti a base di sedano
- 10• Senape e prodotti a base di senape
- 11• Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12• Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
- 13• Lupini e prodotti a base di lupini
- 14• Molluschi e prodotti a base di molluschi