



SCEGLI UN'ISOLA...
AGGIUNGI UNA CASA, STILE ED ELEGANZA
TANTO AMORE PER IL BUON CIBO,
CONDIVIDI IL TUTTO CON CHI TI È ACCANTO...
ECCO LA NOSTRA RICETTA PER VIVERE UN'ESPERIENZA SPECIALE
AL CASABELLA

Choose an island...
Add a house, style and elegance
lots of love for good food,
you share everything with whoever sits next to you...
Here is our recipe for living a special experience
at CasaBella

CAMILLA
CHEF STEFANO SANTIAGO
E TUTTO LO STAFF DEL CASABELLA





ANTIPASTI Starter

CEVICHE DI SALMERINO € 21.00
con passion fruit e cialda di semi (4)

Char passion fruit ceviche and seed wafer

Gaufrette aux fruits de la passion et aux graines

Saibling Passionsfrucht-Ceviche und Samenwaffel

TAGLIATELLA DI SEPPIA LEGGERMENTE PICCANTE € 22.00
con gazpacho di melone, coriandolo e anacardi (8 .14)

Melon gazpacho with spicy squid strip, coriander and cashews

Gazpacho de melon avec nouilles à la seiche, coriandre et cajous

Melonengazpacho mit scharfem Tintenfischstreifen, Koriander und Cashewnüssen

TARTARE DI MANZO DRY AGE € 22.00
con nocciole del Piemonte e salsa olandese al tartufo (3.7.8)

Dry-age beef tartar with Piedmont hazelnuts and truffle hollandaise sauce

Tartare de bœuf dry-age avec noisettes du Piémont et sauce hollandaise aux truffes

Dry-age Rindstartar mit Piemontesische Haselnüsse und Trüffel-Hollandaise-Sauce

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE STAGIONATO 24 MESI € 20.00
con frutta di stagione e Camembert di bufala (7.12)

San Daniele raw ham with seasonal fruit and buffalo Camembert

Jambon cru de San Daniel avec fruits de saison et camembert de buffle

San Daniele Rohschinken mit Obst der Saison und Büffelcamembert

TATIN € 18.00
Pomodorini, stracciatella di bufala e olio al basilico (1.7.12) 🌿

Tatin with cherry tomatoes, buffalo stracciatella cheese and basil oil

Tatin aux tomates cerises, stracciatella di bufala et huile de basilic

Tatin mit Kirschtomaten, Stracciatella di Bufala und Basilikumöl

COPERTO € 3,50 PER PERSONA

Cover charge and service € 3,50 per person - Service et Couvert € 3,50 par personne - Gedeckkosten € 3,50 pro Person

SERVIZIO BARCA PER LA SERA € 10,00 PER PERSONA

Evening boat service € 10,00 per person - Transport en bateau pour le soir € 10,00 par personne - Transport per Schiff € 10,00 pro Person

a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen



PRIMI PIATTI

Pasta Courses

SPAGHETTONI FELICETTI ALLO SCOGLIO € 23.00
con nero di seppia, prezzemolo e limone (1.2.4.14)

Spaghetti pasta with seafood, parsley and lemon

Spaghetti pâtés aux fruits de mer, persil et citron

Spaghetti-Nudeln mit Meeresfrüchten, Petersilie und Zitrone

GNOCCHI DI PATATE € 22.00
con pesto di pistacchi e storione scottato (1.3.4.7.8.9)

Potato gnocchi with pistachio sauce and seared sturgeon

Gnocchi de pommes de terre avec pesto de pistaches et esturgeon poêlé

Kartoffelgnocchi mit Pistazienpesto und gebratenem Stör

TAGLIOLINI ALL'UOVO TONNO E BOTTARGA € 22.00
con burro al finocchietto (1.3.4.7)

Egg-made tagliolini pasta with fennel butter, tuna and bottarga

Tagliolini pâtes à l'œuf au beurre au fenouil, thon et poutargue

Ei-Tagliolini-Nudeln mit Fenchel-Butter, Thunfisch und Fischrogen

MACCHERONCINI FELICETTI € 21.00
con ragù di cortile, pomodori secchi e olive (1.9.12)

Short pasta with white meat ragout, sun-dried tomatoes and olives

Pâtes courtes avec ragoût de viande blanche, tomates séchées et olives

Kurze Nudeln mit Ragout aus weißem Fleisch, sonnengetrockneten Tomaten und Oliven

RISOTTO CARNAROLI € 19.00
con ricotta salata, crema di melanzane e pomodoro (7.9) 🌿

Risotto with eggplants, tomato sauce and salty ricotta cheese

Risotto aux aubergines, sauce tomate et ricotta salée

Risotto mit Auberginen, Tomatensauce und salzigem Ricotta-Käse

COPERTO € 3,50 PER PERSONA

Cover charge and service € 3,50 per person - Service et Couvert € 3,50 par personne - Gedeckkosten € 3,50 pro Person

SERVIZIO BARCA PER LA SERA € 10,00 PER PERSONA

Evening boat service € 10,00 per person - Transport en bateau pour le soir € 10,00 par personne - Transport per Schiff € 10,00 pro Person

a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen



SECONDI PIATTI

Main Course

TRANCIO DI TROTA € 26.00

panato nel panko e semi di papavero, lattughino piccante e salsa teriyaki (1.3.4.6.11)

Fried trout fillet with poppy seeds, spicy salad and teriyaki sauce

Filet de truite panée aux graines de pavot, salade épicées et sauce teriyaki

Forellenfilet frittierter und würziger-Mohn und Teriyaki-Sauce

ROMBO ALLA PIASTRA € 30.00

con salsa aïoli, insalatina fresca di pomodori, cetrioli e rapanelli, jus di pesce (3.4.9)

Grilled turbot with aïoli-sauce, fresh tomatoes, cucumbers and radishes salad, fish jus

Turbot grillée à la sauce aïoli avec salade fresque de tomates, concombres et radis, jus de poisson

Steinbutt mit Aïoli-Soße, Tomaten-, Gurken- und Radieschensalat, Fischenjus

FILETTO DI MANZO € 35.00

con carote al cardamomo, cipolle in agrodolce e jus de viande (9.12)

Beef fillet with cardamom-scented carrots, sweet and sour onions with meat sauce

Filet de bœuf avec carottes au cardamome, oignons en aigre-doux et jus de viande

Rinderfilet mit Kardamom-Karotten, Süßsauerzwiebeln und Jus de Viande

PANCIA DI MAIALINO € 28.00

con rösti di patate al timo, ketchup di rabarbaro e pomodori san marzano (9.12)

Pork belly with thyme-scented potato rösti, rhubarb ketchup and San Marzano tomatoes

Poitrine de porc avec rösti de pommes de terre au thyme, ketchup de rhubarbe et tomates San Marzano

Schweinebauch mit Thymian-Kartoffelrösti, Rhabarber-Ketchup und San Marzano Tomaten

CURRY DI CECI € 20.00

con latte di cocco, verdure saltate (2.11) 🌱

Chickpea curry, peanut coconut milk with sautéed vegetables

Curry de pois chiches, cacahuète lait de coco et légumes sautés

Kichererbsencurry, Erdnuss-Kokosmilch mit sautiertem Gemüse

COPERTO € 3,50 PER PERSONA

Cover charge and service € 3,50 per person - Service et Couvert € 3,50 par personne - Gedeckkosten € 3,50 pro Person

SERVIZIO BARCA PER LA SERA € 10,00 PER PERSONA

Evening boat service € 10,00 per person - Transport en bateau pour le soir € 10,00 par personne - Transport per Schiff € 10,00 pro Person

a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen



DOLCI
Desserts

TORTA AL LIMONE € 12.00
con marmellata di limoni, lemon curd e meringa flambata (1.3.7.8)

Lemon cake with lemon jam, lemon curd and flambéed meringue

Tarte au limon avec marmelade de citron, lemon curd et meringue flambée

Zitronenkuchen mit Zitronenmarmelade, Zitronenquark und flambiertem Baiser

TIRAMISÙ € 10.00
a modo nostro (1.3.7)

MILLEFOGLIE € 12.00
con ananas, ganache al gianduia e nocciole (1.3.7.8)

Millefeuille with gianduia-ganache and cherries

Millefeuille avec ganache au gianduia et cerises

Millefeuille mit Gianduia-Ganache und Kirschen

CRÈME BRÛLÉE € 10.00
Aromatizzato alla lavanda e marmellata di rabarbaro (3.7)

Lavander-scented crème brûlée with rhubarb marmalade

Crème brûlée aromatisée à la lavande avec marmelade de rhubarbe

Crème brûlée mit Lavendelgeschmack und Rhabarber-Marmelade

PESCA ALLA VANIGLIA € 10.00
amaretto con crumble al caramello e gelato allo yogurt (1.7.8)

Vanilla and amaretto-scented peach with caramel crumble and yoghurt ice-cream

Pêche à la vanille et amaretto avec crumble au caramel et glace au yaourt

Vanille und Amaretto-Pfirsich mit Karamell-Crumble und Yoghurt-Eis

COPERTO € 3,50 PER PERSONA

Cover charge and service € 3,50 per person - Service et Couvert € 3,50 par personne - Gedeckkosten € 3,50 pro Person

SERVIZIO BARCA PER LA SERA € 10,00 PER PERSONA

Evening boat service € 10,00 per person - Transport en bateau pour le soir € 10,00 par personne - Transport per Schiff € 10,00 pro Person

a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen



IN ALTERNATIVA...

INSALATA MISTA

€ 12.00

Mixed salad

Salade mixte

Gemischter Salat

SELEZIONI DI FORMAGGI ACCOMPAGNATI DA COMPOSTA E MIELE (7.8.10.12)

€ 16.00

Selections of cheeses, marmalade and honey

Sélections de fromages confitures et miel

Käseauswahl, Marmelade und Honig

COPERTO € 3,50 PER PERSONA

Cover charge and service € 3,50 per person - Service et Couvert € 3,50 par personne - Gedeckkosten € 3,50 pro Person

SERVIZIO BARCA PER LA SERA € 10,00 PER PERSONA

Evening boat service € 10,00 per person - Transport en bateau pour le soir € 10,00 par personne - Transport per Schiff € 10,00 pro Person

a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen



MENU DEGUSTAZIONE DI TERRA

TARTARE DI MANZO DRY AGE
con nocciole del Piemonte e salsa olandese al tartufo (3.7.8)

Dry-age beef tartar with Piedmont hazelnuts and truffle hollandaise sauce

MACCHERONCINI FELICETTI
con ragù di cortile, pomodori secchi e olive (1.9.12)

Short pasta with white meat ragout, sun-dried tomatoes and olives

PANCIA DI MAIALINO
rösti di patate al timo, ketchup di rabarbaro e pomodori san marzano (9.12)
Pork belly with thyme-scented potato rösti, rhubarb ketchup and San Marzano tomatoes

DOLCE A VOSTRA SCELTA
Dessert of your choice

Il Menu degustazione è realizzabile solo per tutti i componenti del tavolo
The tasting menu is only available for all the components of the table

€ 77,00 per persona
€ 77,00 per person

€ 120,00 per persona con quattro calici di vino in abbinamento
€ 120,00 per person with four paired glasses of wine

COPERTO € 3,50 PER PERSONA

Cover charge and service € 3,50 per person - Service et Couvert € 3,50 par personne - Gedeckkosten € 3,50 pro Person

SERVIZIO BARCA PER LA SERA € 10,00 PER PERSONA

Evening boat service € 10,00 per person - Transport en bateau pour le soir € 10,00 par personne - Transport per Schiff € 10,00 pro Person

a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen



MENU DEGUSTAZIONE DI ACQUA DOLCE

CEVICHE DI SALMERINO
con passion fruit e cialda di semi (4)
Char passion fruit ceviche and seed wafer

GNOCCHI DI PATATE
con pesto di pistacchi e storione scottato (1.3.4.7.8.9)
Potato gnocchi with pistachio sauce and seared sturgeon

TRANCIO DI TROTA
panato nel panko e semi di papavero, lattughino piccante e salsa teriyaki (1.3.4.6.11)
Fried trout fillet with poppy seeds, spicy salad and teriyaki sauce

DOLCE A VOSTRA SCELTA
Dessert of your choice

Il Menu degustazione è realizzabile solo per tutti i componenti del tavolo
The tasting menu is only available for all the components of the table

€ 75,00 per persona
€ 75,00 per person

€ 118,00 per persona con quattro calici di vino in abbinamento
€ 118,00 per person with four paired glasses of wine

COPERTO € 3,50 PER PERSONA

Cover charge and service € 3,50 per person - Service et Couvert € 3,50 par personne - Gedeckkosten € 3,50 pro Person

SERVIZIO BARCA PER LA SERA € 10,00 PER PERSONA

Evening boat service € 10,00 per person - Transport en bateau pour le soir € 10,00 par personne - Transport per Schiff € 10,00 pro Person

a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen



MENU DEGUSTAZIONE DI ACQUA DI MARE

TAGLIATELLA DI SEPPIA LEGGERMENTE PICCANTE con gazpacho di melone, coriandolo e anacardi (8 .14)

Melon gazpacho with spicy squid strip, coriander and cashews

SPAGHETTONI FELICETTI ALLO SCOGLIO con nero di seppia, prezzemolo e limone (1.2.4.14)

Spaghetti pasta with seafood, parsley and lemon

ROMBO ALLA PIASTRA con salsa aïoli, insalatina fresca di pomodori, cetrioli e rapanelli, jus di pesce (3.4.9)

Grilled turbot with aïoli-sauce, fresh tomatoes, cucumbers and radishes salad, fish jus

DOLCE A VOSTRA SCELTA

Dessert of your choice

Il Menu degustazione è realizzabile solo per tutti i componenti del tavolo
The tasting menu is only available for all the components of the table

€ 80,00 per persona
€ 80,00 per person

€ 125,00 per persona con quattro calici di vino in abbinamento
€ 125,00 per person with four paired glasses of wine

COPERTO € 3,50 PER PERSONA

Cover charge and service € 3,50 per person - Service et Couvert € 3,50 par personne - Gedeckkosten € 3,50 pro Person

SERVIZIO BARCA PER LA SERA € 10,00 PER PERSONA

Evening boat service € 10,00 per person - Transport en bateau pour le soir € 10,00 par personne - Transport per Schiff € 10,00 pro Person

a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen



MENÙ BAMBINI

Children Menu

PASTA AL POMODORO (1)

€ 13.00

Pasta with tomato

Pasta à la tomate

Pasta mit Tomatensoße

TAGLIOLINI ALL'UOVO AL BURRO (1.3.7)

€ 13.00

Fresh pasta tagliolini with butter

Tagliolini de pâtes fraîches au beurre

FrISChe Pasta Tagliolini mit Butter

COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE (1.3)

€ 18.00

Milanese cutlet with french fries

Escalope milanaise avec frites

Wienerschnitzel mit Pommes Frites

COPERTO € 3,50 PER PERSONA

Cover charge and service € 3,50 per person - Service et Couvert € 3,50 par personne - Gedeckkosten € 3,50 pro Person

SERVIZIO BARCA PER LA SERA € 10,00 PER PERSONA

Evening boat service € 10,00 per person - Transport en bateau pour le soir € 10,00 par personne - Transport per Schiff € 10,00 pro Person

a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen

ALLERGENI

(1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati

Cereals containing gluten and their derivative strains and by-products

(2) Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati

Crustaceans and products based on shellfish

(3) Uova e prodotti a base di uova

Eggs and by-products

(4) Pesce e prodotti a base di pesce

Fish and products based on fish

(5) Arachidi e prodotti a base di arachidi

Peanuts and peanuts based products

(6) Soia e prodotti a base di soia

Soy and soy-based products

(7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Milk and dairy products (lactose included)

(8) Frutta a guscio

Fruits in shell, almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, brazil, pistachios and their by-products

(9) Sedano e prodotti a base di sedano

Celery and products based on celery

(10) Senape e prodotti a base di senape

Mustard and products based on mustard

(11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Sesame seeds and sesame seeds-based products

(12) Anidride solforata e solfiti

Sulphur dioxide and sulphites

(13) Lupini e prodotti a base di lupini

Lupine and lupine based products

(14) Molluschi e prodotti a base di molluschi

Molluscs and products based on molluscs

COPERTO € 3,50 PER PERSONA

Cover charge and service € 3,50 per person - Service et Couvert € 3,50 par personne - Gedeckkosten € 3,50 pro Person

SERVIZIO BARCA PER LA SERA € 10,00 PER PERSONA

Evening boat service € 10,00 per person - Transport en bateau pour le soir € 10,00 par personne - Transport per Schiff € 10,00 pro Person

a seconda della disponibilità del mercato alcune materie prime potrebbero essere surgelate / frozen