



**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

Insalata di mare alla catalana (2.3.4.9.14)

€ 22.00

Catalan seafood salad (tomatoes, onions and celery)

Salade de fruits de mer à la catalane (tomates, oignons et céleri)

Katalanischer Meeresfrüchtesalat (Tomaten, Zwiebeln und Sellerie)

Tonno marinato alla soia, pomodorini confit con la loro maionese, mango e limone (1.4.6.8)

€ 23.00

Marinated tuna with soy, confit tomatoes with mayonnaise, mango and lemon

Thon marinée au soja, tomates confites avec mayonnaise, mangue et citron

Gebratener Thunfisch mit Soja, confierte Tomaten mit Mayonnaise, Mango und Zitrone

Prosciutto di parma 24 mesi, insalata croccante e frutta fresca di stagione (12)

€ 19.00

Parma ham aged 24 months with crispy salad and fresh seasonal fruit

Jambon de Parme 24 mois, salade croustillante et fruits frais de saison

Parmaschinken 24 Monate, knackiger Salat und frisches Obst der Saison

Tartare di manzo piemontese, tartufo nero, robiola e tuorlo d'uovo (3.7)

€ 23.00

Piedmontese beef tartare, black truffle, robiola cheese and egg yolk

Tartare de bœuf piémontais, Truffe noire, fromage Robiola et jaune d'œuf

Piemontesisches Rindertartar, schwarzer Trüffel, Robiola-Käse und Eigelb

Tarte tatin di pomodorini, stracciatella di bufala e olio al basilico (1.7)

€ 17.00

Tarte tatin of cherry tomatoes, buffalo mozzarella and basil oil

Tarte tatin de tomates cerises, mozzarella de bufflonne et huile de basilic

Tarte Tatin mit Cherrytomaten, Büffelstracciatella und Basilikumöl

COPERTO LUNCH € 3,50 PER PERSONA

Service charge € 3,50 per person - *Frais de service pour le déjeuner € 3,50 par personne* - Bedienung zum Mittagessen € 3,50 pro Person

COPERTO DINNER € 10,00 PER PERSONA Il coperto della sera include il servizio di trasporto con la barca - *The cover charge in the evening includes transport by boat* - *Le couvert du soir comprend le transport en bateau* - Die Gedeckpauschale am Abend beinhaltet den Transport per Schiff.

* Alcune nostre ricette contengono alimenti surgelati / *Frozen* ° Trattato con abbattitore di temperatura / *Blast chiller*



Primi Piatti

Pasta Courses

Tagliolini di pasta fresca, storione, burro e caviale (1.3.4.7) € 23.00

Home made pasta Tagliolini with sturgeon, butter and caviar

Tagliolini pâtes fraîches, esturgeon, beurre et caviar

Frischen Nudeln, Stör, Butter und Kaviar

Risotto ai gamberi, lime e bisque mantecato alla creme fraiche (2.4.7.9) € 23.00

Risotto with prawns, lime and bisque creamed with creme fraiche

Risotto aux gambas, citron vert et bisque à la crème fraîche

Risotto mit Garnelen, Limette und Biskuitcreme mit Crème fraîche

Gnocchi di patate, peperoni in due consistenze, ricotta salata (1.3.7) € 19.00

Potato dumplings, yellow peppers, salted ricotta and pepper crumbs

Gnocchi de pommes de terre, poivrons jaunes, ricotta salée et chapelure de piment

Kartoffelgnocchi, gelbe Paprika, gesalzener Ricotta und Pfeffer-Krümel

Mezze maniche alla Gricia (cacio, pepe e guanciale) (1.7) € 20.00

Mezze maniche pasta Gricia style (cheese, pepper and bacon)

Mezze maniche alla Gricia (fromage, poivre et bacon)

Mezze maniche alla Gricia (Käse, Pfeffer und Speck)

Insalata mista CasaBella € 14.00
misticanza, pomodorini, cetriolo, nocciole,
riso soffiato e dressing alle pesche (8)

Salad, cherry tomatoes, cucumber, hazelnuts, puffed rice and peach dressing

Salade, tomates cerises, concombre, noisettes, riz soufflé et vinaigrette a la pêche

Salat, Kirschtomaten, Gurken, Haselnüsse, Puffreis und Dressing

COPERTO LUNCH € 3,50 PER PERSONA

Service charge € 3,50 per person - Frais de service pour le déjeuner € 3,50 par personne - Bedienung zum Mittagessen € 3,50 pro Person

COPERTO DINNER € 10,00 PER PERSONA Il coperto della sera include il servizio di trasporto con la barca - The cover charge in the evening includes transport by boat - Le couvert du soir comprend le transport en bateau - Die Gedeckpauschale am Abend beinhaltet den Transport per Schiff.

* Alcune nostre ricette contengono alimenti surgelati / Frozen ° Trattato con abbattitore di temperature / Blast chiller



Secondi Piatti

Main Course

Seppia e lattughino grigliati, con salsa al nero, mela verde e gazpacho (3.9.14) € 24.00

Grilled cuttlefish and lettuce, with black sauce, green apple and gazpacho

Seiche et laitue grillées, avec sauce noire, pomme verte et gazpacho

Gegrillter Tintenfisch und Salat mit schwarzer Sauce, grünem Apfel und Gazpacho

Fritto misto di lago, giardiniera e maionese allo zenzero (1.3.4) € 26.00

Mixed lake fried fish, pickled vegetables and ginger mayonnaise

Mélange de poisson du lac frit, légumes marinés et mayonnaise au gingembre

Fritiertes Gemüschte Fisch, eingelegtes Gemüse und Ingwermayonnaise

Pancia di maialino profumata all'orientale, patate al forno, salsa BBQ e spinacino (1.4.7.9.10.12) € 24.00

Oriental scented pork belly, baked potatoes, BBQ sauce and spinach

Poitrine de porc parfumée orientale, pommes de terre au four, sauce BBQ et épinards

Orientalisch duftender Schweinebauch, Ofenkartoffeln, BBQ-Sauce und Spinat

Filetto di manzo, con crema di melanzane affumicate e terrina di patate al timo (7.9) € 33.00

Beef fillet, with smoked eggplant cream and thyme potato terrine

Filet de bœuf, avec crème d'aubergines fumées et terrine de pommes de terre au thym

Rinderfilet, mit geräucherter Auberginencreme und Thymian-Kartoffelterrinen

Curry di ceci, latte di cocco, arachidi con riso basmati (5.11) € 20.00

Chickpea curry, peanut coconut milk with basmati rice

Curry de pois chiches, cacahuète lait de coco et riz basmati

Kichererbsencurry, Erdnuss-Kokosmilch mit Basmatireis

COPERTO LUNCH € 3,50 PER PERSONA

Service charge € 3,50 per person - Frais de service pour le déjeuner € 3,50 par personne - Bedienung zum Mittagessen € 3,50 pro Person

COPERTO DINNER € 10,00 PER PERSONA Il coperto della sera include il servizio di trasporto con la barca - The cover charge in the evening includes transport by boat - Le couvert du soir comprend le transport en bateau - Die Gedeckpauschale am Abend beinhaltet den Transport per Schiff.

* Alcune nostre ricette contengono alimenti surgelati / Frozen ° Trattato con abbattitore di temperatura / Blast chiller



Dolci Dessert

Torta al limone dell'Isola dei Pescatori (1.3.7.8) € 10.00

Lemon cake
Gâteau au citron
Zitronenkuchen

Tiramisù (1.3.7) € 10.00

Pan brioche caramellato, fichi e gelato artigianale allo yogurt (1.3.7) € 10.00

Toasted brioche, figs and homemade yogurt ice cream
Brioche grillée, figues et glace au yogourt maison
Geröstete Brioche, Feigen und hausgemachtes Joghurteis

Sorbetto di frutta € 8.00

Fruit sorbet
Sorbet aux fruits
Fruchtsorbet

Cheese cake scomposta alle nocciole e frutti di bosco (1.3.7.8) € 10.00

Deconstructed Cheesecake with hazelnuts and berries
Cheesecake déconstruit aux noisettes et aux baies
Dekonstruierter Käsekuchen mit Haselnüssen und Beeren

Tagliata di frutta fresca e gelato artigianale (7) € 10.00

Sliced fresh fruit and homemade ice cream
Fruits frais tranchés et crème glacée maison
Frisches Obst in Scheiben geschnitten und hausgemachtes Eis



Formaggi Cheese

Selezioni di formaggi, composta e miele (7.10.12) € 20.00

Cheese, compote and honey selections
Sélections de fromages, de compotes et de miel
Auswahl an Käse, Kompott und Honig

COPERTO LUNCH € 3,50 PER PERSONA

Service charge € 3,50 per person - *Frais de service pour le déjeuner* € 3,50 par personne - *Bedienung zum Mittagessen* € 3,50 pro Person

COPERTO DINNER € 10,00 PER PERSONA Il coperto della sera include il servizio di trasporto con la barca - *The cover charge in the evening includes transport by boat* - *Le couvert du soir comprend le transport en bateau* - *Die Gedeckpauschale am Abend beinhaltet den Transport per Schiff.*

* Alcune nostre ricette contengono alimenti surgelati / *Frozen* ° Trattato con abbattitore di temperature / *Blast chiller*

Menu Degustazione di Terra

Meat tasting menu

Tartare di manzo piemontese, tartufo nero, robiola e tuorlo d'uovo (3.7)

Piedmontese beef tartare, black truffle, robiola cheese and egg yolk

Mezze maniche alla Gricia (cacio, pepe e guanciale) (1.7)

Mezze maniche pasta Gricia style (cheese, pepper and bacon)

Pancia di maialino profumata all'orientale, patate al forno, salsa BBQ (1.4.7.9.10.12)

Oriental scented pork belly, baked potatoes, BBQ 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

€ 95.00 per persona con tre calici di vino in abbinamento

€ 95.00 per person with three paired glasses of wine



COPERTO LUNCH € 3,50 PER PERSONA

Service charge € 3,50 per person - Frais de service pour le déjeuner € 3,50 par personne - Bedienung zum Mittagessen € 3,50 pro Person

COPERTO DINNER € 10,00 PER PERSONA Il coperto della sera include il servizio di trasporto con la barca - *The cover charge in the evening includes transport by boat - Le couvert du soir comprend le transport en bateau - Die Gedeckpauschale am Abend beinhaltet den Transport per Schiff.*

* Alcune nostre ricette contengono alimenti surgelati / *Frozen* ° Trattato con abbattitore di temperatura / *Blast chiller*

Menu Degustazione d'acqua dolce

Lake fish tasting menu

Trota marinata, il suo caviale, crème fraîche e verdure croccanti (4.7)
Trout marinated, its caviar, cream fraiche, crunchy vegetables

Tagliolini di pasta fresca, storione, burro e caviale (1.3.4.7)
Home made pasta Tagliolini with sturgeon, butter and caviar

Fritto misto di lago, giardiniera e maionese allo zenzero (1.3.4)
Mixed fried fish, pickled vegetables and ginger mayonnaise

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

€ 95,00 per persona con tre calici di vino in abbinamento
€ 95,00 per person with three paired glasses of wine

Menu Degustazione d'acqua di mare

Fish tasting menu

Tonno marinato alla soia, pomodorini confit con la loro maionese, mango e limone (1.4.6.8)
Marinated tuna with soy, confit tomatoes with mayonnaise, mango and lemon

Risotto ai gamberi, lime e bisque mantecato alla creme fraiche (2.4.7.9)
Risotto with prawns, lime and bisque creamed with creme fraiche

Seppia grigliata, con salsa al nero, lattughino grigliato, melanzane e gazpacho (3.9.14)
Grilled cuttlefish, with black sauce, grilled lettuce, eggplant and gazpacho

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

€ 95,00 per persona con tre calici di vino in abbinamento
€ 95,00 per person with three paired glasses of wine

COPERTO LUNCH € 3,50 PER PERSONA

Service charge € 3,50 per person - Frais de service pour le déjeuner € 3,50 par personne - Bedienung zum Mittagessen € 3,50 pro Person

COPERTO DINNER € 10,00 PER PERSONA Il coperto della sera include il servizio di trasporto con la barca - *The cover charge in the evening includes transport by boat - Le couvert du soir comprend le transport en bateau - Die Gedeckpauschale am Abend beinhaltet den Transport per Schiff.*

* Alcune nostre ricette contengono alimenti surgelati / *Frozen* ° Trattato con abbattitore di temperatura / *Blast chiller*

Menù Bambini

Children's Menù

Pasta al pomodoro fresco (1)

€ 12.00

Pasta with fresh tomato

Pasta à la tomate fraîche

Pasta mit frischer Tomate

Tagliolini di pasta fresca al burro (1.7)

€ 12.00

Fresh pasta tagliolini with butter

Tagliolini de pâtes fraîches au beurre

Frische Pasta Tagliolini mit Butter

Cotoletta alla milanese con patatine fritte (1.3)

€ 16.00

Milanese cutlet with french fries

Escalope milanaise avec frites

Wienerschnitzel mit Pommes Frites

Allergeni

allergenic ingredients

(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 LUNCH € 3,50 PER PERSONA

Service charge € 3,50 per person - *Frais de service pour le déjeuner € 3,50 par personne* - *Bedienung zum Mittagessen € 3,50 pro Person*

COPERTO DINNER € 10,00 PER PERSONA Il coperto della sera include il servizio di trasporto con la barca - *The cover charge in the evening includes transport by boat* - *Le couvert du soir comprend le transport en bateau* - *Die Gedeckpauschale am Abend beinhaltet den Transport per Schiff.*

* Alcune nostre ricette contengono alimenti surgelati / *Frozen* ° Trattato con abbattitore di temperature / *Blast chiller*