



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

TARTARE DI TROTA SALMONATA MARINATA € 20.00
zucchine alla scapece e i suoi fiori (1.4)

Marinated salmon trout tartare, courgettes and courgette flowers

Tartare de truite saumonée marinée, courgettes et fleurs de courgettes

Mariniertes Lachsforellentatar, Zucchini und Zucchini Blüten

POLPO TIEPIDO € 22.00
spinaci, cialda di riso e limone (1.4.9)

Warm octopus, spinach, rice wafer and lemon

Poulpe chaud, épinards, gaufrette de riz et citron

Warmer Oktopus, Spinat, Reiswaffel und Zitrone

PROSCIUTTO SAN DANIELE STAGIONATO 24 MESI € 19.00
pane croccante, tapenade di olive e pomodori confit (1.12)

San Daniele ham aged 24 months with Crusty bread, olive tapenade and tomato confit

Jambon San Daniele affiné 24 mois avec Pain croustillant,
tapenade d'olives et tomates confites

24 Monate gereifter San Daniele schinken mit Knuspriges Brot,
Oliventapenade und Tomatenconfit

CARPACCIO DI FASSONA PIEMONTESE DRY AGE € 22.00
taccole, cracker di semi e maionese allo zafferano (3.8.11)

Piedmontese meat carpaccio, snow peas, crackers and saffron mayonnaise

Carpaccio de viande piémontais, pois mange-tout, cracker et mayonnaise au safran

Piemontesisches Fleischcarpaccio, Zuckerschoten, Cracker mit Safranmayonnaise

HUMMUS DI LENTICCHIE ROSSE € 17.00
cipollotti al sesamo, agrumi canditi e olio al coriandolo (11)

Red lentil hummus, sesame spring onions, candied citrus fruits and coriander oil

Houmous de lentilles, oignons au sésame, agrumes confits et huile de coriandre

Roter Linsen-Hummus, Sesam-Frühlingszwiebeln, kandierte Zitrusfrüchte und Korianderöl

COPERTO € 3,50 PER PERSONA

Service charge € 3,50 per person - Frais de service € 3,50 par personne - Bedienung zum Mittagessen € 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

MACCHERONI ALL'AMATRICIANA DI LAGO € 20.00
pecorino romano (1.4.7)

Short pasta, tomato, bacon, lake fish and pecorino cheese

Pâtes courtes, tomate, bacon, poisson du lac et fromage pecorino

Kurze Nudeln, Tomaten, Speck, Seefisch und Pecorino-Käse

GNOCCHI DI PATATE € 21.00
crema di piselli, alici e salsa di pane nero (1.3.4.12)

Potato gnocchi, pea cream, anchovies and brown bread sauce

Gnocchis de pommes de terre, crème de petits pois, anchois et sauce au pain brun

Kartoffelgnocchi, Erbsencreme, Sardellen und Schwarzbrotssauce

LA NOSTRA ZUPPETTA DI PESCE (2.4.9.14) € 24.00

Sea fish soup

Soupe de poisson de mer

Meeresfischsuppe

RISOTTO CARNAROLI € 20.00
mantecato al Bettelmat, salsiccia di Bra cruda e tarassaco (7.9.12)

Carnaroli risotto with Bettelmatt cheese, raw bra sausage and dandelion

Risotto Carnaroli avec fromage Bettelmatt, saucisse crue et pissenlit

Carnaroli-Risotto mit Bettelmatkäse, Rohwurst und Löwenzahn

SPAGHETTONI MONOGRANO FELICETTI € 19.00
aglio, olio, cime di rapa e pane piccante (1)

Spaghetti pasta with garlic, oil, turnip greens and spicy bread

Pâtes spaghetti en sauce avec ail et huile, feuilles de navet et au pain épicé

Spaghettinudeln mit Knoblauch, Öl, Rübengrün und würzigem Brot

COPERTO € 3,50 PER PERSONA

Service charge € 3,50 per person - Frais de service € 3,50 par personne - Bedienung zum Mittagessen € 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

DENTICE ARROSTITO € 27.00
crema di cannellini, asparagi e cipollina (4.9)

Roasted snapper, cream of beans, asparagus and spring onion

Vivaneau rôti, crème de haricots, asperges et oignons

Gebratener Schnapper, Creme aus Cannellini-Bohnen, Spargel und Frühlingszwiebeln

TRANCIO DI TROTA € 25.00
panato nel panko e semi di papavero, agretti piccanti e salsa teriyaki (1.3.4.6.11)

Trout fillet fried and spicy agretti poppy seeds and teriyaki sauce

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

Forellenfilet frittiertes und würziger Agretti-Mohn und Teriyaki-Sauce

PETTO D'ANATRA € 29.00
salsa all'aglio nero, cicorie e miele (7.9.12)

Duck breast, black garlic sauce, chicory and honey

Magret de canard, sauce à l'ail noir, chicorée et miel

Entenbrust, schwarze Knoblauchsauce, Chicorée und Honig

COPPA DI CERDO IBERICO € 27.00
scarola brasata con uvetta, pinoli, salsa alle mele e senape (8.9.10.12)

Pork fillet, braised escarole with raisins, pine nuts, apple and mustard sauce

Tranche de porc, scarole braisée avec raisins secs, pignons, sauce aux pommes et moutarde

Schweinefleisch-Coppa, geschmorte Eskarirole mit Rosinen und Pinienkernen sowie Apfel-Senf-Sauce

SEDANO RAPA € 20.00
cotto nel latte di cocco, nocciole brinite e funghi (8.9)

Celeriac cooked in coconut milk, browned hazelnuts and mushrooms

Céleri-rave cuit au lait de coco, noisettes et champignons rissolés

Sellerie gekocht in Kokosmilch, gebräunten Haselnüssen und Pilzen

COPERTO € 3,50 PER PERSONA

Service charge € 3,50 per person - Frais de service € 3,50 par personne - Bedienung zum Mittagessen € 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 € 10.00
marmellata di limoni, lemon curd e meringa flambata (1.3.7.8)

Lemon cake

Gâteau au citron

Zitronenkuchen

TIRAMISÙ € 10.00
a modo nostro (1.3.7)

MELA ALLA CANNELLA € 10.00
gelato alla crema e crumble al caramello (3.7.8)

Cinnamon apple, cream ice cream and caramel crumble

Pomme cannelle, glace à la crème et crumble caramel

Zimtapfel, Sahneeis und Karamellstreusel

CRÈME BRÛLÉE AL MAIS € 10.00
pop corn e spugna di cocco (1.3)

Corn Crème brûlée, popcorn and coconut sponge

Crème brûlée de maïs, pop-corn et éponge à la noix de coco

Mais-Crème-Brûlée, Popcorn und Kokosnussschwamm

BANANA BREAD € 10.00
mousse al cioccolato bianco e pistacchi (1.3.7.8)

Banana bread, white chocolate mousse and pistachio

Pain aux bananes, mousse au chocolat blanc et pistache

Bananenbrot, weißes Schokoladenmousse und Pistazien

COPERTO € 3,50 PER PERSONA

Service charge € 3,50 per person - Frais de service € 3,50 par personne - Bedienung zum Mittagessen € 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

€ 14.00

Mixed salad

Salade mixte

Gemischter Salat

SELEZIONI DI FORMAGGI ACCOMPAGNATI DA COMPOSTA E MIELE (7.8.12)

€ 16.00

Selections of cheeses, marmalade and honey

Sélections de fromages confitures et miel

Käseauswahl, Marmelade und Honig

COPERTO € 3,50 PER PERSONA

Service charge € 3,50 per person - Frais de service € 3,50 par personne - Bedienung zum Mittagessen € 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

CARPACCIO DI FASSONA PIEMONTESE DRY AGE taccole, cracker di semi e maionese allo zafferano

Piedmontese meat carpaccio, snow peas, crackers and saffron mayonnaise

RISOTTO CARNAROLI mantecato al Bettelmat, salsiccia di Bra cruda e tarassaco

Carnaroli risotto with Bettelmatt cheese, raw bra sausage and dandelion

COPPA DI CERDO IBERICO scarola brasata con uvetta e pinoli e salsa alle mele e senape

Pork coppa, braised escarole with raisins and pine nuts and apple and mustard 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 € 3,50 PER PERSONA

Service charge € 3,50 per person - Frais de service € 3,50 par personne - Bedienung zum Mittagessen € 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

TARTARE DI TROTA SALMONATA MARINATA zucchine alla scapece e i suoi fiori

Marinated salmon trout tartare, courgettes and courgette flowers

MACCHERONI ALL'AMATRICIANA DI LAGO pecorino romano

Short pasta, tomato, bacon, lake fish and pecorino cheese

FILETTO DI TROTA panato nel panko e semi di papavero agretti piccanti e salsa teriyaki

Trout fillet fried and spicy agretti poppy seeds 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

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

COPERTO € 3,50 PER PERSONA

Service charge € 3,50 per person - Frais de service € 3,50 par personne - Bedienung zum Mittagessen € 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

POLPO TIEPIDO spinaci, cialda di riso e limone

Warm octopus, spinach, rice wafer and lemon

GNOCCHI DI PATATE crema di piselli, alici e salsa di pane nero

Potato gnocchi, pea cream, anchovies and brown bread sauce

DENTICE ARROSTITO crema di cannellini, asparagi e cipollina

Roasted snapper, cream of cannellini beans, asparagus and spring onion

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 € 3,50 PER PERSONA

Service charge € 3,50 per person - Frais de service € 3,50 par personne - Bedienung zum Mittagessen € 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 FRESCO (1) € 13.00

Pasta with fresh tomato

Pasta à la tomate fraîche

Pasta mit frischer Tomate

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA 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

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

Service charge € 3,50 per person - Frais de service € 3,50 par personne - Bedienung zum Mittagessen € 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