



## DEGUTAZIONE CASANOVA

Degustazione di antipasti crudi e cotti

### Ostriche e conchiglie

La nostra varietà di ostriche, Canestrelli, Capasanta e Fasolaro

### Carpacci misti e tartare di tonno

Secondo il pescato

### I crostacei

Gamberi Rossi, Mazzancolla, Canocchie e Scampi

### "Vaporetto" di pesce con verdure e cappelunghe

Capasanta, Canestrelli e Capelunghe

Baccalà alla vicentina con polenta

Gamberone in pane Panko

Sorbetto

90,00€ (a persona)

# ANTIPASTI

## Crudit  Casanova

Ostriche	€ dai 4,00 ai 9,00
Fasolaro	€ 4,00
Capasanta nostrana	€ 5,00
Canestrello nostrano	€ 2,00
Mazzancolla	€ 3,00
Scampo	€ 4,00
Gambero rosso di Mazara del Vallo, Sicilia	€ 5,00
Selezione del Casanova in due portate	€ 50,00
La prima portata: ostriche, fasolaro, capasanta e canestrelli	
La seconda portata: scampi, gamberi viola, mazzancolla, seppia, carpacci misti e tartare di tonno	
Mix crudo	€ 35,00
Scampi, gamberi viola, mazzancolla, seppia, carpacci misti e tartare di tonno	
Le tre tartare	€ 25,00
Tonno con oliva taggiasca, salmone con mango e sedano	
Tartare Di Manzo	€ 20,00

# ANTIPASTI

## Antipasti cotti del Casanova

La tavolozza al vapore con le nostre maionesi	€ 20,00
Seppia, piovra, scampi, code di gambero e mazzancolle	
Capasanta, canestrelli e capelunghe	€ 25,00
Granceola con insalatina novella e ciliegie	€ 25,00
Tempura di gamberi e verdure con salsa di soia	€ 18,00
Degustazione di cotti	€ 40,00
Bollito misto con verdure croccanti	
Capasanta, canestrelli e cappelunghe	
Baccal� alla Veneziana con polentina	
Gamberone con pane panko	
Piovra croccante con gazpacho di pomodori	€ 18,00

## PRIMI PIATTI

Bavetta Casanova	€ 20,00
Tagliolini alla busera di scampi	€ 25,00
Tagliolino all'astice blue (mezzo astice)	€ 35,00
Ravioli di pesce su crema di zucchini	€ 20,00
Risotto al pesto di basilico con tartarica di gambero	€ 20,00
Minimo due persone	
Spaghettoni su crema di conchiglie e vongole	€ 22,00
Paccheri con tonno in olio cottura, pomodorini, capperi e olive	€ 20,00
Gnocchi di alga spirulina con porcini e capesante	€ 18,00
Tagliolino freddo con tartare di ricciola, lime, menta, ribes e crema di conchiglie	€ 25,00

## SECONDI PIATTI

Frittura del Mediterraneo	€ 25,00
Scottata di tonno su caponata di verdure	€ 25,00
Gamberoni lardellati con porcini freschi trifolati	€ 28,00
Grigliata del giorno secondo pescato	€ 35,00
Rombo alla mediterranea	€ 35,00
Minimo due persone	
Branzino al sale	€ 30,00
Catalana di astice e crostacei	€ 80,00
Filetto di manzo al balsamico e parmigiano	€ 25,00

I secondi piatti sono contornati

## DOLCI

Tiramisù della casa	€ 7,00
Mousse ai tre cioccolati	€ 8,00
Millefoglie con crema pasticcera alla vaniglia	€ 8,00
Cremoso al cioccolato bianco, mango e passion fruit	€ 8,00
Meringata ai lamponi	€ 8,00
Cheesecake ai mirtilli gluten free	€ 8,00
Sorbetto	€ 4,00
Caffè	€ 2,00
Coperto	€ 4,00

Il pesce da noi proposto è in base al miglior pescato giornaliero.

Tutto il nostro pesce crudo segue le direttive indicate a norma di legge ce 853/04.

Per eventuali allergie e intolleranze avvisare il personale di sala.

Nel nostro menù sono presenti vari allergeni come: Crostacei, pesce, molluschi, cereali contenenti glutine, uova, anidride solforosa e solfiti, soia, sedano, frutta a guscio, latte, lupini, senape, semi di sesamo