



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, Mazzancolle, Canocchie e Scampi

“Vaporetto” di crostacei con maionesi

Capasanta, Canestrelli e Cappelunghe

Baccalà mantecato, Sarde in saor

Moscardino in umido

Sorbetto

100,00€ (a persona)

DEGUTAZIONE CASANOVA

“Vaporetto” di crostacei con maionesi

Capasanta, Canestrelli e Cappelunghe

Baccalà mantecato, Sarde in saor

Moscardino in umido

Oppure

Mix Crudo

PRIMO PIATTO

Bavetta Casanova

SECONDO PIATTO

Grigliata di pesce

Sorbetto

90,00€ (a persona)

DEGUTAZIONE CASANOVA

Ostriche e conchiglie

La nostra varietà di ostriche, Canestrelli, Capasanta e Fasolaro

Carpacci misti

Secondo il pescato

Le tre tartare

Salmone rosso, tonno e gamberi

PRIMO PIATTO

Tagliolino freddo con scampi crudi, pomodorini e basilico

SECONDO PIATTO

I crostacei

Astice blu, Gamberi Rossi, Mazzancolle, Canocchie e Scampi

Sorbetto

130,00€ (a persona)

ANTIPASTI

Crudit  Casanova

Ostriche	€ dai 4,00 ai 9,00
Fasolaro	€ 4,00
Capasanta nostrana	€ 6,00
Canestrello nostrano	€ 3,00
Mazzancolla blu	€ 5,00
Scampo	€ 5,00
Gambero rosso di Mazara del Vallo, Sicilia	€ 6,00
Selezione del Casanova in due portate	€ 55,00
La prima portata: ostriche, fasolaro, capasanta e canestrelli	
La seconda portata: scampi, gambero rosso e viola, mazzancolla, seppia, carpacci misti e tartare di tonno	
Mix crudo	€ 40,00
Scampi, gambero rosso e viola, mazzancolla, seppia, carpacci misti e tartare di tonno	
Mix di conchiglie	
Ostriche, capasanta, fasolari e canestrelli	€ 30,00
Le tre tartare	€ 28,00
Salmone rosso e mela, tonno e sedano, gamberi e mandarino verde	

ANTIPASTI

Antipasti cotti del Casanova

Crostacei al vapore con le nostre maionesi	€ 25,00
Scampi, code di gambero, mazzancolle e canocchie	
Capasanta, canestrelli e cappelunghe	€ 28,00
Granseola sul suo guscio	€ 25,00
Gamberi e porcini in pane Panko con maionese al prezzemolo	€ 25,00
Selezione dei nostri cotti	€ 45,00
Crostacei al vapore con maionesi	
Capasanta, Canestrelli e Cappelunghe	
Baccalà mantecato, sarde in saor	
Moscardino in umido	
Piovra croccante su crema di porro e maionese alla paprika dolce	€ 22,00

PRIMI PIATTI

Bavetta Casanova	€ 20,00
Tagliolino all'astice blu (mezzo astice)	€ 35,00
Spaghettoni all'aragosta	€ 40,00
Risotto con porcini, carpaccio di crostacei e panna acida all'orsino	€ 24,00
Minimo due persone	
Spaghettoni con vongole e scorza di limone su crema di zucca	€ 22,00
Paccheri con ragù di moscardino e tartufo nero	€ 22,00
Gnocchi di patate con porcini e capesante	€ 24,00
Bigoli con ragù d'oca e finferli	€ 18,00
Crema di fagioli e coda di rospo al rosmarino	€ 20,00

SECONDI PIATTI

Frittura del Mediterraneo	€ 27,00
Scottata di tonno su crema di broccolo pugliese e burrata	€ 28,00
Grigliata del giorno (secondo pescato)	€ 40,00
Rombo alla mediterranea	€ 38,00
Minino due persone	
Gamberoni e porcini alla griglia	€ 28,00
Branzino al sale aromatico	€ 35,00
Catalana di astice blue e crostacei con verdure fresche	€ 80,00
Filetto di manzo sottobosco	€ 30,00
Costolette d'agnello "scottadito"	€ 25,00

I secondi piatti vengono serviti con contorno

DOLCI

Tiramisù della casa	€ 8,00
Millefoglie alla crema chantilly	€ 8,00
Cheesecake con uva fragola	€ 8,00
Meringata alle ciliegie	€ 8,00
Semifreddo Passion Fruit	€ 8,00
Sorbetto	€ 5,00
Caffè	€ 2,00
Coperto	€ 5,00

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, p6v6esce, molluschi, cereali contenenti glutine, uova, anidride solforosa e solfiti, soia, sedano, frutta a guscio, latte, lupini, senape, semi di sesamo.