
PARA COMPARTIR

ORZO RISOTTO

CON TAPENADE DE HONGOS Y TRUFA, CREMA Y PARMESANO

PORK BELLY BUNS

CON GRASA DE PATO, SALSA HOISIN, SAUERKRAUT Y PAPA CROCANTE

OVEN BAKED MUSHROOMS & ASPARRAGUS

AL CARTOCCIO CON MANTEQUILLA DE SHISO

BURRATA AMALFITANA

CON BUGALU CONFITADO, ALBAHACA CREMOSA, COSTRA DE PAN CAMPESINO Y OLIO GREZZO

STRACCIATELLA DOLCE

CON HIGOS, PROSCIUTTO Y MARSALA

MOZZARELLA MARINARA "A LA CASSINA"

GUAVA TRUFFLED OCTOPUS

PULPO GALLEGO AL GRILL, TRUFFLED HONEY MUSTARD, GUAYABA Y ACEITE DE PUERRITO

PULPO GALLEGO

PULPO TOSTADO AL HORNO DE LEÑA, CON PAPAS CANARIAS, PIMENTÓN PICANTE

INDIA CRISPY SAMOSAS

EMPANADITAS EN MASA PHYLO RELLENAS DE CORDERO Y CHUTNEY DE MANGO

SHRIMP IN A BLANKET

CAMARONES ENVUELTOS EN WONTON, SERVIDOS CON UNA SALSA AGRIDULCE PICANTE

CROQUETAS

CROQUETAS DE CHORIZO Y FONTINA, SERVIDAS CON SALSA AMATRICIANA



FILETE SELLADO

EN PIMIENTA DE SESCHUAN, STRACCIATELLA, PUERRO, CHIPS DE AJO & SALSA CARAMELO

ENSALADAS



SHRIMP CAESAR SALAD A LA CASSINA

SPRING SALAD

PECHUGA PARRILLA, PICO DE GALLO, AGUACATE, PALMITO Y DRESSING DE MISO

BABY SPINACH, DATES & ALMOND SALAD

ENSALADA DE ESPINACAS CON DATILES, ALMENDRAS Y PAN PITA CROCANTE

ENSALADA DE QUESO DE CABRA CALIENTE

NUECES CARAMELIZADAS Y MIEL DE TRUFA

MERCER SALAD

CAMARONES CON BEURRE BLANC DE SIDRA, AGUACATE, HONGOS Y TOMATE FRESCO

ENSALADA DE RUCULA

CON MANCHEGO SEMI CURADO, MANTEQUILLA DE PIÑONES EN VINAGRETA DE TOMATE CHERRY

 = NUEVO

FAVOR DE INFORMAR A SU CAMARERO SOBRE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA A ALGÚN INGREDIENTE QUE DEBAMOS TENER PRESENTE AL MOMENTO DE SERVIRLE.

CRUDOS

 **PEGAO AL PLATO**
WHITE FISH CARPACCIO, AL HORNO DE LEÑA, CHIVES, TOMATICO Y PARMESANO

CEVICHE PERUANO
CON LECHE DE TIGRE, BATATA ROJAS, CEBOLLA, Y PIMIENTOS

SMOKED STEAK TARTARE
CON MAYO TRUFADA, CHIVES Y CRUTONES

TUNA TATAKI
TUNA SELLADA CON CEBOLLA CONFITADA, SALSA DE NARANJA Y PONZU.

 **WHITE FISH TRUFFLED CEVICHE**
ECHALOTE Y CILANTRO

CEVICHE DE CAMARONES
ACOMPAÑADO CON PAN CARASAU Y CEBOLLA FRITA

TARTARE DE TUNA
CON ALCAPARRITAS, PEPINILLO, CEBOLLIN Y TOMATE SECO, ACOMPAÑADO
CON TOSTADAS DE PAN BAGUETTE, RUCULA Y RICOTTA SALADA

STEAK TARTARE
FILETE PICADO AL MOMENTO CON SALSA DE TARTAR CLÁSICA

CARPACCIO LA CASSINA
CON PARMESANO, ECHALOTE FRITO, GRANA PADANO Y AGUACATE

CARPACCIO DE CARITE
AROMATIZADO CON VINAGRETA DE SOYA Y TRUFA, SERVIDAS CON CHIPS DE AJO

CARPACCIO BAÑO MARIA
TIBIO CON PARMESANO, ALBAHACA Y RÚCULA

SOUP

CREMA DE GUANDULES
CREMA DE GUANDULES CON APPLEWOOD BACON Y ACEITE DE ARGAN

COCONUT-CORN CREAM 
CREMA DE MAIZ Y COCO, CON CAMARONES, TOTOPOS, JALAPEÑO Y HONGOS

CREMA DE ZANAHORIA
CON COMINO, JENGIBRE, MANZANA Y STRACCIATELLA

DELI

PROSCIUTTO DI PARMA (100G.)

QUESO GRANA PADANO (100G.)

QUESO MANCHEGO (100G.)

FOCACCIA DE ROMERO Y PARMESANO
PAN GLOBO

CANASTA DE PAN

PIZZA MARGHERITA
PIZZA PROSCIUTTO Y RÚCULA

 = NUEVO

FAVOR DE INFORMAR A SU CAMARERO SOBRE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA A ALGÚN INGREDIENTE QUE DEBAMOS TENER PRESENTE AL MOMENTO DE SERVIRLE.

PASTA Y RISOTTO

 RAVIOLI GORGONZOLA
CON PERA Y PORTOBELLO, BEURRE BLANC, PIÑONES Y PROSCIUTTO

"TAGLIATELLE FUNGHI E PISELLI
TAGLIATELLE CASERO CON PROSCIUTTO, HONGOS, GUISANTES Y CREMA

"PHILLI SHRIMP RAVIOLI
RAVIOLI DE CAMARONES Y QUESO CREMA EN SALSA ARRABIATA

SPICY SAUSAGE GNOCCHI 
GNOCCHI DE RICOTTA CON SALCHICHA PICANTE Y ESPINACA

GNOCCHI DE RICOTTA Y TRUFA
CON PANCETTA Y QUESO FONTINA

SHORT RIB RAVIOLI
RAVIOLI RELLENO DE SHORT RIB BRASEADO EN SALSA DE MOSTAZA Y TRUFA

LASAGNA ROMAGNOLA

RAVIOLI DE AUYAMA
CON MANTEQUILLA, SALVIA Y PIÑONES

RAVIOLI DE RICOTTA EN SALSA DE GUIZO DE TERNERA
AROMATIZADO CON ACEITE DE TRUFA

LINGUINE GRANCHIO 
LINGUINI CON CENTOLLO, AGLI OLIO CON TOMATE FRESCO

LINGUINI ALLA RUOTA
LINGUINI CON HONGOS SILVESTRE Y TRUFA NEGRA, SERVIDO EN RUEDA DE PARMESANO

RISOTTO CON TOMATE SECO Y QUESO DE CABRA
NUECES CARAMELIZADAS Y MIEL DE TRUFA

RISOTTO BURRATINA
CAMARONES CON ALBAHACA, POMODORO Y BURRATINA

 RISOTTO DE LANGOSTA

 SPAGHETTI CON LANGOSTA
AL TOMATE FRESCO Y LANGOSTA ENTERA

 ARROZ NEGRO CON CALAMAR Y CAMARONES
(PLATO PARA DOS PERSONAS, PREPARACION 30)

PESCADOS

COUS COUS DE CAMARONES
CAMARONES JUMBO EN SALSA DE COCO Y CURRY VEGETAL SOBRE COUS COUS

BRICK OVEN BRANZINO
RELLENO DE PROSCIUTTO SOBRE PAPA PANADERA Y VINAGRETA CALIENTE DE PIMENTON

CHILLO ALL'ACQUA PAZZA
CON PAPA NOVELLA

TUNA SELLADA
SOBRE FARRO CON TOMATE CONFITADO Y SALSA DE MANTEQUILLA DE AVELLANA

CARITE LIVORNESA
CON ACEITUNA NEGRA, ALCAPARRA, TOMATE FRESCO Y PURE AROMATIZADO AL CHALOTE

PESCADO DEL DIA AL CARTOCCIO
CON MOSTAZA DE TOMATE Y VEGETALES MIXTOS

DORADO AL GRILL
SERVIDO CON PURÉ DE PAPA AROMATIZADO AL PARMESANO, CON SALSA DE CILANTRO Y ALBAHACA

SALMÓN AL GRILL
CON RISOTTO DE MAYER LEMON, EDAMAME Y SALSA DE ALCAPARRAS

 GUATAPANA MAR Y TIERRA †
CON MANTEQUILLA DE TRUFA Y HONGOS ASIATICOS

 = NUEVO

FAVOR DE INFORMAR A SU CAMARERO SOBRE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA A ALGÚN INGREDIENTE QUE DEBAMOS TENER PRESENTE AL MOMENTO DE SERVIRLE.

CARNES

504 STEAK*

STRIP LOIN A LA PARRILLA, MANTEQUILLA DE SHISO Y CHIPS DE AJO

* PLATO PARA 2 PERSONAS



RIB EYE STEAK

AL GRILL, SERVIDO CON SWEET CORN Y SHISHITO PEPPERS

TAGLIATA

NY STRIP LOIN CON RÚCULA, TOMATE CONFITADO Y FONDUE DE GRANA PADANO

THE CAPITAL STEAK*

NY STRIPLOIN AL GRILL, SELLADO CON ESPECIAS Y SERVIDO
CON TAGLIOLINI GRATINADO, PAPA AL HORNO Y VEGETALES AL GRILL.

* PLATO PARA 2 PERSONAS

BLACK ANGUS SKIRT STEAK

CHURRASCO ANGUS, SERVIDO CON BROCOLI AL GRILL, SWEET CORN Y MATEQUILLA DE CHIPOTLE

RACK DE CORDERO

COSTILLAS DE CORDERO, CON CANNOLI DE QUESO DE CABRA, CAPONATA Y BALSÁMICO

OSOBUCO MILANESA

OSOBUCO DE CORDERO BRASEADO AL VINO TINTO, SERVIDO CON RISOTTO DE AZAFRÁN,
COLES DE BRUSELAS Y PANCETTA

TOMAHAWK*

34 ONZA DE RIB EYE CON HUESO, SALSA TRUFADA Y PAPAS BABY

*PLATO PARA 2 PERSONAS



BRAISED SHORT RIB

SOBRE TAGLIOLINI GRATINADO Y TRUFA NEGRA



LA CASSINA BURGER

LA HAMBURGUESA ANGUS DE LA CASA , PANCETTA, QUESO ASIAGO Y TOMATE CONFITADO

POLPETTA

ALBÓNDIGA CON RICOTTA TRUFADA Y SALSA AMATRICIANA

@LACASSINARD #LACASSINA

 = NUEVO

FAVOR DE INFORMAR A SU CAMARERO SOBRE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA A ALGÚN INGREDIENTE QUE DEBAMOS TENER PRESENTE AL MOMENTO DE SERVIRLE.