

Ristorante Casa Bella
Isola Superiore dei Pescatori Stresa



MENU LIGHT LUNCH 2021



Marzo 2021

“CasaBella”

riapre le porte con tante novità: nuovo vestito, nuova gestione.

Insieme a tutto lo staff siamo pronti ad accogliervi in un ambiente giovane e dinamico per i vostri pranzi di lavoro o per godervi la pace e la tranquillità di una cena romantica sull'Isola dei Pescatori.

Chef Francisco, avrà il piacere di presentarvi i suoi piatti e la sua cucina semplice e raffinata frutto di tutta la sua esperienza.

Vi aspettiamo!!!

www.ristorantecasabella.it

res@ristorantecasabella.it

tel +39 3487105716

tel +39 3457497119

Ristorante Casa Bella
Isola Superiore dei Pescatori Stresa



MENU LIGHT LUNCH 2021



March 2021

“CasaBella”

Re-opens its doors with many new features: new dress, new management.

Together with all the staff we are ready to welcome you in a young and dynamic environment for your business lunches or to enjoy the peace and tranquility of a romantic dinner on Fisherman Island .

*Chef Francisco will be pleased to present his dishes and cuisine to you
simple and refined result of all his experience.*

We are waiting for you !!!

www.ristorantecasabella.it

res@ristorantecasabella.it

tel +39 3487105716

tel +39 3457497119

Ristorante Casa Bella
Isola Superiore dei Pescatori Stresa



MENU LIGHT LUNCH 2021





MENU 2021

"JAZZ"



*TORTINO DI MELANZANE, BIETE, BUFALA CON COULIS DI
POMODORO E MOCETTA OSSOLANA.*

*RISOTTO "RISERVA SAN MASSIMO" FAVE, PECORINO,
GUANCIALE CROCCANTE E MAZZANCOLLE.*

*TAGLIATA DI VITELLO CON SALSA AL TIMO, ERBETTE
ALL'OLIO E MILLEFOGLIE DI PATATE AL PEPE NERO.*

FORSE CHEESE CAKE .

*VINI SELZIONATI DELLA NOSTRA CANTINA,
1 BOTT OGNI 4 PAX
ACQUA / CAFFE.*

MENU 2021

"JAZZ"



*AUBERGINES, BEETS, BUFFALO MOZZARELLA PIE WITH
TOMATO COULIS AND OSSOLANA MOCETTA.*

*RISOTTO "RISERVA SAN MASSIMO" BEANS, PECORINO,
CRISPY CHEEK AND MAZZANCOLLE.*

*SLICED VEAL WITH THYME SAUCE, HERBS IN OIL AND A
THOUSAND LEAVES OF POTATOES WITH BLACK PEPPER.*

MAYBE CHEESE CAKE.

*SELECTED WINES FROM OUR CELLAR,
1 BOTTLE EVERY 4 PAX
WATER / COFFEE.*



MENU 2021

"ROCK"



*BATTUTA DI FASSONA CON SEDANO, GERMOGLI DI PISELLI
E SALSA AL GORGONZOLA.*

*ROLLE DI CONIGLIO ALLE ERBE DI MONTAGNA CON
CAPONATINA DI VERDURE E SALSA ALLA BARBERA.*

*TIRAMISU
"CASABELLA"*

*VINI SELZIONATI DELLA NOSTRA CANTINA,
1 BOTT OGNI 4 PAX
ACQUA / CAFFE.*

MENU 2021

"ROCK"



*BATTUTA DI FASSONA (beef) WITH CELERY, PEAS SPROUTS
AND GORGONZOLA SAUCE.*

*RABBIT ROLLS WITH MOUNTAIN HERBS WITH VEGETABLE
CAPONATINA AND BARBERA SAUCE.*

*TIRAMISU
"CASABELLA".*

*SELECTED WINES FROM OUR CELLAR,
1 BOTTLE EVERY 4 PAX
WATER / COFFEE.*



MENU 2021

"CLASSICA"



*CARPACIO DI TROTA MARINATA ALL'ANETO CON FINOCCHI
CAPPERI E LIMONE.*

*FILETTINI DI PESCE PERSICO CON PANURE ALLA ERBE FINI,
PUREA DI PISELLI, CIPOLLA DI TROPEA CONFIT
E BEURRE BLANC.*

*INSALATA DI FRUTTA FRESCA
FIOR DI LATTE MANTECATO*

*VINI SELZIONATI DELLA NOSTRA CANTINA,
1 BOTT OGNI 4 PAX
ACQUA / CAFFE.*

MENU 2021

"CLASSICA"



*CARPACIO OF TROUT MARINATED IN DILL WITH FENNEL,
CAPERS AND LEMON.*

*PERCH FISH FILLETS WITH FINE HERB PANURE, PEA
PUREE, TROPEA CONFIT ONION
AND BEURRE BLANC.*

*FRESH FRUIT SALAD
FIOR DI LATTE ICE-CREAM*

*SELECTED WINES FROM OUR CELLAR,
1 BOTTLE EVERY 4 PAX
WATER / COFFEE.*



MENU 2021

"POP"



*UOVO BARZOTTO CON FODUTINA DEL MOTTARONE,
VERDURINE DI STAGIONE E CRUMBLE AI CERALI.*

*GARGANELLI ALL'UOVO CON RAGU DI BRUNOISE DI
VERDURINE, POMODORO CONFIT, SCAMORZA AFFUMICATA
E POLVERE DI OLIVE DISIDRATATE*

*BAVARESE AL CICCOLATO BIANCO
E FRUTTO DELLA PASSION*

*VINI SELZIONATI DELLA NOSTRA CANTINA,
1 BOTT OGNI 4 PAX
ACQUA / CAFFE.*

MENU 2021

"POP"



*SOFT EGG WITH MOTTARONE FODUTINA, SEASONAL
VEGETABLES AND CERAL CRUMBLE*

*EGG GARGANELLI WITH VEGETABLE BRUNOISE RAGU,
CONFIT TOMATO, SMOKED SCAMORZA AND DEHYDRATED
OLIVE POWDER*

*BAVARESE WITH WHITE CICCOLATO
AND PASSION FRUIT*

*SELECTED WINES FROM OUR CELLAR,
1 BOTTLE EVERY 4 PAX
WATER / COFFEE.*



MENU 2021

"TRAP"



*RISOTTO "RISERVA SAN MASSIMO" ASPARAGI, ROBIOLA,
LAVARELLO AFFUMICATO E POLVERE DI PORRI ARROSTITO*

*LA MILANESE DI MELANZANA, INSALATA DI POMODORO
RAVANELLI, RICOTTA VACCINA E AIOLI.*

*SFOGLIATELLA DI MELE,
PANNA MONTATA E CRUMBLE*

*VINI SELZIONATI DELLA NOSTRA CANTINA,
1 BOTT OGNI 4 PAX
ACQUA / CAFFE.*

MENU 2021

"TRAP"



*RISOTTO "RISERVA SAN MASSIMO" ASPARAGUS, ROBIOLA,
SMOKED LAVARELLO AND ROASTED LEEK POWDER*

*MILANESE AUBERGINES, TOMATOES, RAVANELLI SALAD,
RICOTTA CHEESE AND AIOLI.*

*APPLE SFOGLIATELLA PIE,
WHIPPED CREAM AND CRUMBLE*

*SELECTED WINES FROM OUR CELLAR,
1 BOTTLE EVERY 4 PAX
WATER / COFFEE.*



MENU 2021

"PUNK"



*TARTARE DI MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORI CONFIT
ED EMULSIONE DI BASILICO ALL'EXTRAVERGINE DI OLIVA*

*SPAGHETTONI MANTECATI AL BURRO
E ACCIUGHE DEL CANTABRICO*

*SORBETTO
"CASABELLA"*

*VINI SELZIONATI DELLA NOSTRA CANTINA,
1 BOTT OGNI 4 PAX
ACQUA / CAFFE.*

MENU 2021

"PUNK"



*BUFFALO MOZZARELLA TARTARE, CONFIT TOMATOES AND
BASIL EMULSION WITH EXTRA VIRGIN OLIVE*

*SPAGHETTONI CREAMED WITH BUTTER
AND ANCHOVIES FROM THE CANTABRIAN*

*SORBETTO
"CASABELLA"*

*SELECTED WINES FROM OUR CELLAR,
1 BOTTLE EVERY 4 PAX
WATER / COFFEE.*

Ristorante Casa Bella
Isola Superiore dei Pescatori Stresa



Vi Aspettiamo presto all'Isola dei Pescatori

We look forward to welcome you on Fisherman Island



Thank U !!

www.ristorantecasabella.it

res@ristorantecasabella.it

tel +39 3487105716

tel +39 3457497119