



"La Casina" est un nom qui reflète parfaitement l'identité de notre restaurant. Il évoque à la fois l'authenticité des maisons traditionnelles de l'île ("La Case") et la convivialité typique de l'Italie, exprimée par le suffixe "-ina". Ce suffixe apporte la notion de petite taille, d'affection et de tendresse.

Ainsi, "La Case", petite maison typique de St Barth, se transforme en "La Casina", une invitation à se sentir chez soi, dans une ambiance chaleureuse et familiale, tout en savourant les délices de la cuisine italienne.

La Casina
ST BARTH
Indie occidentali Francesi



Cocktails Signatures | 19

AMORE MIO

AMARETTO DISARONNO, CITRON, VANILLE, FRAMBOISE, FRAISE

BASILICO SMASH

GIN MATSUI, SAINT-GERMAIN, BASILIC, CITRON VERT, OEUF

BELLUCCI STAR

VODKA GREY GOOSE, PURÉE ANANAS, VANILLE, FRUIT DE LA PASSION, CITRON VERT ET PROSECCO

DOLCE FIORE

TEQUILA MAESTRO DOBEL, TRIPLE SEC, MENTHE FRAICHE ET CITRON VERT, PURÉE DE MANGUE, PIMENT D'ESPELETTE

ESPRESSO DIVINO

VODKA GREY GOOSE, CAFÉ, FRANGELICO, GRAIN DE CAFÉ

LAVA MANGO

TEQUILA MAESTRO DOBEL DIAMANTE, APÉROL, LIQUEUR DE PIMENT, PURÉE DE MANGUE, CITRON VERT

ROSALITCHI

VODKA GREY GOOSE, LITCHI, EAU DE ROSE, FRAMBOISE, CITRON VERT, VANILLE

SOLE DI CAPRI

GIN "THE BOTANIST", CITRON VERT, SIROP DE ROMARIN, FEVER TREE EDELFLOWER

SICILIANO

GIN MATSUI, FEVER TREE PAMPLEMOUSSE PÉTILLANT, CITRON VERT, FRAMBOISE FRAICHE, BASILIC

Mocktails | 10

BAMBINO

ANANAS, ORANGE, CITRON VERT, GRENADINE

NAPOLITANO

FEVER TREE PAMPLEMOUSSE PETILLANT, BASILIC, HIBISCUS, CITRON VERT, FRAMBOISE





ANTIPASTI

FOCCACIA MAISON | 4

Homemade italian bread, olive oil, fleur de sel, Oregano

POLPETTE DE BOEUF, SAUCE TOMATE | 16

Beef meatballs in tomato sauce

CARPACCIO DE POULPE | 25

Octopus carpaccio, celery, onions, lemon, arugula

VITELLO TONNATO | 25

Thinly sliced cold veal with tuna sauce, anchovies and capers

ARANCINI ET SA MAYONNAISE TRUFFÉE | 19

Arancini and truffled mayonnaise

AUBERGINES ALLA PARMIGIANA | 22

Eggplant parmesan, tomato sauce, mozzarella

CARPACCIO DE BŒUF | 24

Beef carpaccio with arugula and parmesan.

JAMBON DE PARME | 17

Prosciutto di Parma **Add Burrata | 12**

PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE, FOCCACIA, BEURRE PIMENT D'ESPELETTE ET BASILIC | 39

Italian charcuterie board, foccacia, espelette pepper butter and basil butter

Add Burrata | 12

INSALATE

SALADE CASINA / à partager | 26

Cherry tomatoes, parmesan, olive oil and balsamic vinegar served in a Pizza Bowl / to share

ARTICHAUTS GRILLÉS | 25

Grilled artichokes, arugula, olive oil, parmesan

SALADE DE BETTERAVE, MENTHE FRAICHE, STRACCIATELLA ET TOMATES CERISES | 29

Beet Salad with Mint, Stracciatella, and Cherry Tomatoes

Dans la Meule | 41

LINGUINE DANS LA MEULE DE PARMESAN, CRÈME DE TRUFFE NOIRE, FLAMBÉ AU COGNAC

Linguine in a Parmesan Wheel, Flambéed with Cognac and Black Truffle Cream

Add Truffle: 15/3gr

PASTA / PRIME

FUSILLI AL PESTO | 22

Basil, pinenuts, Parmesan, garlic

TAGLIATELLE AL LIMONE | 22

Cream, parmesan, lemon

Add caviar : 35

LINGUINI CACIO E PEPE | 23

Cream, pepper, parmesan

GNOCCHI GORGONZOLA | 24

Gnocchi and gorgonzola cheese

CARBONARA AUTENTICA DI ROMA | 25

Guanciale, parmigiano, eggs, olive oil, pepper

SPAGHETTI POLPETTE | 26

Spaghetti with Beef meatballs in tomato sauce

TAGLIATELLES BASILIC ET GAMBAS | 32

Tagliatelle with basil and prawns



CARNI

PICCATA DE VEAU AU CITRON | 31

Veal Piccata with lemon

SALTIMBOCA ALLA ROMANA | 33

Chicken, Parma ham, sage, white wine

NOTRE MILANAISE | 39

Veal Milanese served with pasta

TAGLIATA DE BŒUF | 39

Sliced Beef with arugula, parmesan, and balsamic vinegar

PESCI

POULPE ALLA BRACE | 28

Grilled octopus

FILET DE MAHI MAHI ET SA CAPONATA | 31

Mahi Mahi filet and caponata

BRANZINO À LA PLANCHA | 35

Grilled branzino

CONTORNI | 10

SALADE DE ROQUETTE ET PARMESAN

Arugula and parmesan salad

CAPONATA

Sicilian Vegetables stew

BROCCOLIS SAUTÉS

Sautéed brocoli

PIZZE

MARGHERITA | 14

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA

NAPOLITAINE | 17

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ANCHOVIES, OLIVES, AND OREGANO

REINE | 20

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM AND MUSHROOMS

CASINA | 22

RICOTTA, MOZZARELLA, MORTADELLA, AND PISTACHIOS

LA VEGGIE | 19

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ARUGULA, CHERRY TOMATO, BASIL WITH OLIVE OIL & BALSAMIC SAUCE

CALZONE | 22

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS AND EGG

4 FROMAGES | 23

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, GOAT CHEESE, AND PARMESAN

PARMA | 24

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, AND PARMA HAM

CALABRESE | 23

TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, SPICY SPIANATTA

CAPRA E MIELE | 23

CREAM SAUCE, GOAT CHEESE, HONEY AND DILL CREAM

BELLA VITA | 27

TOMATO SAUCE, MUSHROOM, CHEESE, ROQUETTE, BURRATA, PARMA HAM, BALSAMIC CREAM

TARTUFO | 31

BLACK TRUFFLE CREAM, MOZZARELLA, ARUGULA, PARMESAN SHAVINGS, AND SLICED BLACK TRUFFLE