

MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

CATCH OF THE DAY BAKED OR GRILLED (ACCORDING TO MARKET PRICE) BAKED WITH CHERRY TOMATOES, POTATOES AND OLIVES GRILLED SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES	M.P.
FISCH DES TAGES AUS DEM OFEN ODER VOM GRILL (LAUT AKTUELLEM MARKTPREIS) DEM OFEN MIT TOMATEN, KARTOFFELN UND OLIVEN VOM GRILL MIT SAISONALEM GEMÜSE SERVIERT	
FISH FILLET OF THE DAY, ROASTED ROMAINE LETTUCE AND SOY MAYONNAISE FILET VOM FISCH DES TAGES, GEBRATENER RÖMERSALAT, SOJA-MAYO	34
OUR MIXED FRY GLUTEN FREE PRAWNS, LANGOUSTINE, SQUID, BABY SQUID AND CUTTLEFISH	30
FRITTO MISTO VOM HAUS, IM TEIG FRITTIERTE GARNELEN, SCAMPI, TINTENFISCH, CHIPIRONES UND SEPIA	
GRILLED BEEF FLANK STEAK WITH BAKED POTATOES VACIO-RIND MIT OFENKARTOFFELN	32
IBERIAN PORK 'SECRETO' IN TOMATO 'MARINADE' AND MIXED SAUTÉED VEGETABLES SECRETO VOM IBERISCHEN SCHWEIN IN TOMATENMARINADE UND SAUTIERTES MISCHGEMÜSE	26
CELERIAC COOKED AT LOW TEMPERATURE IN PONZU SAUCE, PUMPKIN CREAM AND VEGETABLE KNOLLESELLERIE BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEGART, FEIN MARINIERT MIT PONZU SAUCE, KÜRBISPÜREE, GEMÜSE	24

SIDE DISHES / BEILAGEN

BAKED POTATOES OFENKARTOFFELN	7
MIXED SAUTÉED VEGETABLES SAUTIERTES MISCHGEMÜSE	10
PADRÓN PEPPERS PIMIENTOS DEL PADRON	7

FISH TASTING MENU / DEGUSTATIONSMENÜ

75€

PER PERSON // PRO PERSON
- MINIMUM 2 PEOPLE // MIN. 2 PERSONEN -

TUNA TARTARE, MASHED CANNELLINI BEANS, LEMON AND TURMERIC SHI DRUM CARPACCIO, CITRUS EMULSION, BASIL OIL, PINK PEPPER AND LUPIN BEANS RAW PINK SHRIMP, BRIOCHE BREAD, STRACCIATELLA, HAZELNUT CRUMBLE AND LIME
THUNFISCH-TATAR, GESTAMPFTE CANNELLINIBOHNEN, ZITRONE UND KURKUMA UMBER-CARPACCIO, EMULSION VON ZITRUSFRÜCHTEN, BASILIKUMÖL, ROSA PFEFFER UND LUPINEN GEKLOPFTE ROSA GARNELE, PAN BRIOCHE, STRACCIATELLA DI BUFALA, GERIEBENE HASELNÜSSE, LIMETTE
CREAMED COD SANDWICH AND RED PEPPER JAM SANDWICH MIT KLIPPFISCHCREME UND ROTPAPRIKA-MARMELADE
FUSILLONI MANCINI WITH SEAFOOD AND TOMATO PRAWNS, MUSSELS AND SHELLED CLAMS, SQUID AND NORWAY LOBSTER
FUSILLONI MANCINI ALLO SCOGLIO ROSSO GARNELEN, GESCHÄLTE MIES- UND VENUSMUSCHELN, TINTENFISCH UND SCAMPI
SEA BASS FILLET, ROASTED PAK CHOI AND ANCHOVY CREAM SEEBARSCHFILET, GEBRATENER PAK-CHOI, SARDELLENCREME
TIRAMISÙ CASANITA

STARTERS / VORSPEISEN

CASANITA'S RAW FISH RED PRAWN, LANGOUSTINE, SCARLET PRAWN, SCALLOP, OYSTERS CRUDITÉS ROTGARNELE, SCAMPI, CARABINERO-GARNELE, JAKOBSMUSCHEL, AUSTERN	44
SHI DRUM CARPACCIO, CITRUS EMULSION, BASIL OIL, PINK PEPPER AND LUPIN BEANS UMBER-CARPACCIO, EMULSION VON ZITRUSFRÜCHTEN, BASILIKUMÖL, ROSA PFEFFER UND LUPINEN	26
TUNA TARTARE, MASHED CANNELLINI BEANS, LEMON AND TURMERIC THUNFISCH-TATAR, GESTAMPFTE CANNELLINIBOHNEN, ZITRONE UND KURKUMA	28
RAW PINK SHRIMPS, BRIOCHE BREAD, BUFFALO STRACCIATELLA, HAZELNUT CRUMBLE AND LIME GEKLOPFTE ROSA GARNELEN, PAN BRIOCHE, 'STRACCIATELLA DI BUFALA', GERIEBENE HASELNÜSSE, LIMETTE	26
"PULLED TUNA" BAO BUN, MARINATED RED CABBAGE, SPICY SAUCE BAO BUN MIT PULLED THUNFISCH, MARINIERTER BLAUKOHL, FEURIGE SAUCE	24
CREAMED COD SANDWICH AND RED PEPPER JAM SANDWICH MIT KLIPPFISCHCREME UND ROTPAPRIKA-MARMELADE	22
FRIED BABY SQUID IN RICE FLOUR WITH BALSAMIC REDUCTION IN REISMEHL FRITTIERTE CHIPIRONES, BALSAMICO REDUKTION	22
WHITE STEW OF MUSSELS AND CLAMS, GINGER AND LEMON MIES- UND VENUSMUSCHELN IM SUD GEGART, INGWER UND ZITRONE	24
CANTABRIAN ANCHOVIES, WHIPPED BUTTER AND CRYSTAL BREAD KANTABRISCHE SARDELLEN, GESCHLAGENE BUTTER, PAN DE CRISTAL	36
100% IBERIAN BELLOTA HAM "EL TALEGO", "PAN Y TOMATE" IBERISCHER SCHINKEN, 100% BELLOTA 'EL TALEGO', PAN DE CRISTAL UND TOMATEN	38
GRILLED GOAT CHEESE, ROASTED LEEK CREAM, SAUTÉED SPINACH AND CRUNCHY ALMONDS GEGRILLTER CAPRINOKÄSE, CREME AUS GERÖSTETEM LAUCH, GEBRATENER JUNGSPINAT, KNUSPRIGE MANDELN	22
GRILLED ARTICHOKE, SUN-DRIED TOMATO PESTO AND OLIVE POWDER GEGRILLTE ARTISCHOCKE, PESTO AUS GETROCKNETEN TOMATEN, GERIEBENE OLIVEN	20
'PIADINA SEMPLICE ROMAGNOLA' (Romagna-style flat bread//Fladenbrot aus der Romagna)	5

PASTA AND RICE/ NUDELN UND REIS

'FUSILLONI MANCINI' WITH SEAFOOD AND TOMATO SAUCE PRAWNS, MUSSELS AND SHELLED CLAMS, SQUID AND NORWAY LOBSTER FUSILLONI MANCINI MIT MEERESFRÜCHTEN UND TOMATENSAUCE GARNELEN, GESCHÄLTE MIES- UND VENUSMUSCHELN, TINTENFISCH UND SCAMPI	30
SPAGHETTI WITH CLAMS AND MULLET BOTTARGA SPAGHETTI MIT VENUSMUSCHELN UND GERIEBENEM MEERÄSCHE-ROGEN	28
20TH ANNIVERSARY RISOTTO SQUID INK RICE, RAW RED PRAWNS AND PUMPKIN REDUCTION RISOTTO MIT SEPIA TINTE ZU UNSEREM 20. JUBILÄUM MIT ROHEN ROTGARNELEN UND KÜRBISPÜREE	30
COD RAVIOLI, CONFIT 'DATTERINO' TOMATO COULIS, BURRATA AND BASIL OIL RAVIOLI GEFÜLLT MIT KLIPPFISCH, COULIS AUS DATTELTOMATEN-CONFIT, BURRATA UND BASILIKUMÖL	28
STROZZAPRETI, CREAM, SAUSAGE, CUTTLEFISH AND SANGIOVESE WINE STROZZAPRETI, SAHNE, SALSICCIAWURST, TINTENFISCH UND SANGIOVESE-ROTWEIN	26
TAGLIATELLE WITH ROMAGNA-STYLE RAGÙ TAGLIATELLE MIT FLEISCHRAGOUT	22