

Il crudo de La Marachella

Le tre tartar *

salmone e avocado, ombrina e melaverde, tonno e erba cipollina
3 fish tartar: salmon with avocado, umbrine with green apple, tuna with chives
— 18,00 € —

Piccola marachella *

fantasia di crudo di giornata (carpacci, tartar, sashimi...)
our mixed raw fish fantasy with tartar, carpacci, sashimi...
— 24,00 € —

Il plateau di frutti di mare *

degustazione di scampi, gamberi rossi, capasanta, canestrelli, ostriche, tutto servito su ghiaccio
raw scampi, red prawns, scallops, canestrelli, oysters, all on ice
— 30,00 € singolo — 55,00 € doppio — 80,00 € tower fish —

Gamberi rossi

3,50 € (min. 2)

Ostrica Royal Bay

Fresca e acidula con
sentore di nocciola

4,00 € (min. 2)

Canestrelli nostrani

1,50 € (min. 5)

Capasanta

4,50 € (min. 2)

Ostrica Gillardeau

Polpa carnosa,
sensazione zuccherina

5,00 € (min. 2)

Scampi

3,50 € (min. 2)



Antipasti cotti

Acciughe del mar Cantabrico

Acciughe del mar Cantabrico con burrata, cime di rapa e pane croccante
Anchovies of the Cantabrian sea with burrata, turnip tops and crisp bread
– 13,00 € –

Antipasto Veneziano*

Typical venetian mixed cooked appetizer of sea
– 25,00 € –

Tecia di cozze – 11,00 €

Mussels with san marzano tomato sauce, garlic and chili pepper

Tiepido di mare* – 14,00 €

Seppia, piovra, mazzancolle e gamberi rossi con radicchio, patate e olive
Seafood salad with octopus, cuttlefish, prawns, potatoes, olives and red radish

Capesante e canestrelli gratinati – 15,00 €

Gratin scallops and canestrelli

Capelunghe alla griglia (solo se reperibili) – 15,00 €

Grilled razor clams (only if available)

Pasta e risotto

Linguine con calamaretti spillo e pomodorini confit

Linguine pasta with little squids and confit cherry tomatoes
– 15,00 € –

Spaghettoni alle vongole e bottarga – 13,00 €

Spaghettoni with clams and fish bottarga

I nostri gnocchi al granchio e rosmarino* – 14,00 €

Our homemade gnocchi with crab and rosemary olive oil

Paccheri all'astice – 22,00 €

Paccheri pasta with lobster and san marzano tomato sauce with garlic

Risotto al radicchio rosso e scampi crudi e cotti* - 16,00 € (per person / min. 2 people)

Red radish risotto with scampi raw and cooked

Spaghetтата allo scoglio* – 18,00 €

Classic spaghetti with seafood and san marzano tomato sauce

Tagliata di tonno in crosta di pistacchio*

Tagliata di tonno pinne gialle in crosta di pistacchio con verdure
 Yellow fin tuna with pistachio crust and vegetables
 — 20,00 € —

Fritto misto croccante con verdure e polenta*

Mixed fried fish with fried vegetables and polenta... it will be crisp and delicious!
 — 20,00 € —

Trancio di ombrina alla griglia o al forno — 22,00 €

Servito con verdure di stagione
 Umbrina fish, you can choose grilled or baked, served with seasonal vegetables

Guazzeto di molluschi e crostacei — 20,00 €

Clams, mussels, scampi, prawns, scallop with san marzano tomato sauce, garlic and chili pepper

Scampi e gamberi grigliati al burro aromatizzato* — 24,00 €

Grilled scampi and prawns with a little butter flavored

Seppie alla griglia — 16,00 €

Grilled cuttlefish with polenta

All these fantastic dishes are designed for 2 or more people!

Gran grigliata di pesce* (minimo due persone)

Big mixed grilled fish plate (min. 2 people)
 — 27,00 € per person —

Branzino o rombo (per due persone circa 1.3 kg - 45min)

Big seabass or turbot fish baked with potatoes or in a salt crust (for 2 people around 1.3 kg - 45min)
 — 60,00 € —

Insalata verde — 4,00 €

Green salad

Verdure alla piastra — 4,50 €

Grilled vegetables

Insalata mista — 4,50 €

Mix salad

Patate fritte* — 4,50 €

French fries

Pomodoro e cipolla — 4,50 €

Tomato and onion

Patate al forno — 4,50 €

Baked potatoes

Antipasti

Tartar di manzo

Beef tartar
— 15,00 € —

Crudo e burrata — 13,00 €

Raw Parma ham 24 months aged with burrata mozzarella from Puglia

Pasta

Gnocchi al gorgonzola e radicchio rosso

Homemade gnocchi with red radish and gorgonzola
— 13,00 € —

Lasagne alla bolognese — 8,50 €

Lasagne with meat sauce and bechamel sauce

Paccheri al ragu — 7,00 €

Paccheri pasta with beef bolognese ragu

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico — 7,00 €

Spaghetti with fresh tomatoes and basil

Spaghetti alla carbonara — 10,00 €

Spaghetti with crispy aged bacon, eggs and parmiggiano DOP

Secondi

La Fiorentina (per 2 persone)

Big fiorentina (t-bone steak) grilled rare or midium (for 2 people)
— 55,00 € —

Tagliata di Black Angus irlandese

Grilled sliced Black Angus beef steak (250g)
— 20,00 € —

Filetto di manzo Piemontese — 25,00 €

Beef fillet Piemontese

La cotoletta — 13,00 €

Cutlet in bread crumbs with french fries

Acqua (water / Wasser) Lauretana
0,75 lt. – 3,00 €

Aperitivi

Spritz (aperol, prosecco wine, seltz) – 3,00 €

Hugo (prosecco wine, elderflower syrup,
seltz) – 3,00 €

Prosecco – 4,00 €

Campari soda – 3,50 €

Crodino (alcohol free) – 3,00 €

Gingerino (alcohol free) – 3,00 €

Martini – 3,00 €

Campari orange – 6,00 €

Drinks / Getranke — 3,00 €

Coca cola, coca zero, fanta, sprite,
lemonsoda, the limone, the pesca
Succhi di frutta (fruit juices: orange / apricot
/ apple)

Caffetteria

Caffè – 1,30 €

Decaffeinato – 1,30 €

Orzo – 1,50 €

Capuccino – 2,00 €

Caffè corretto – 2,50 €

Latte Macchiato – 2,00 €

Spirit / Geist

Liquori (liquors) – 3,00 € / 5,00 €

Grappe – 3,00 € / 8,00 €

Whisky / Rom / Cognac / Brandy
5,00 € / 10,00 €

House wine / Hauswein

	1/4 lt.	1/2 lt.	1 lt.
Pinot bianco (white)	3,00 €	6,00 €	11,00 €
Cabernet (red)	3,50 €	7,00 €	13,00 €
Prosecco	3,50 €	7,00 €	13,00 €

Bier

	0,2 lt.	0,4 lt.
Kulmbacher bionda (helles)	2,80 € (small / klein)	5,00 € (middle - medium)

Bier bottle / Bier Flasche

Nastro Azzurro bionda (helles) 0.33l. – 4,00 €
Erdinger weiss 0.5l. – 4,50 €
Corona 0.33l. – 5,00 €
Birra analcolica (alcohol free) 0.33l. – 4,00 €

Coperto
Bread and cover charge
2,50 €