

CRUDO SU GHIACCIO

Raw fish on ice

Plateau di frutti di mare* € 42 x1 - € 84 x2

Scampo, gambero, ostriche, tartare, carpacci, cappasanta - Seafood plateau, oysters, scampi, prawn, tartare, carpaccio, scallop

Plateau Royal* € 140 x2

Crudo di scampi, gamberi, ostriche, tartare, carpaccio, cappasanta, astice grigliato, mazzancolle bollite, catalana di piovra e seppia

Raw scampi, prawns, oysters, tartare, carpaccio, scallops, grill lobster, boiled prawns, octopus and squid catalana

COMPONI IL TUO PLATEAU

- Ostriche: La nostra selezione € 6/7

Oysters: our selection

- Scampi nostrani € 5

Scampi

- Gamberi rossi di Mazara* € 5

Red prawns

- Cappelante nostrane € 7

Local scallops

- Caviale aggiunta € 7

Caviar (add)

ANTIPASTI

Starters

Trilogia di tartare Marachella* 26

Marachella's tartare trilogy - Tartare-Trilogie von Marachella

Battuta di salmone sockeye, burrata e avocado* 20

Wild salmon tartare, burrata and avocado - Wildlachstatar, Burrata und Avocado

Il classico, con dentice, scampo, mazzancolla, seppia, piovra, saor di gamberi 30

Mixed Venetian appetizer - Gemischte venezianische Vorspeise

Gamberi, piovra, spinaci e burrata 20

Prawns, octopus, spinach and burrata - Garnelen, Tintenfisch, Spinat und Burrata

Guazzetto di cozze 16

Mussels in tomato sauce - Muscheln in Tomatensauce

Tartare di filetto di Manzo, salsa alle nocciole 20

Beef fillet tartare with hazelnuts sauce - Rinderfilet tatar mit Haselnüssen Soße

(VEG) Feta glassata al miele, asparagi verdi e mela alla cannella 16

Honey glazed feta cheese with spinach and cinnamon apple - Mit Honig glasierter Fetakäse mit Spinat und Zimtapfel

PRIMI

First course

Spaghettoni Felicetti scampi vongole sgusciate e bottarga 22

Spaghetti pasta with scampi, clams and bottarga - Spaghetti-Nudeln mit Scampi, Venusmuscheln und Bottarga

Tagliatelle all'astice sgusciato e tartufo nero estivo 32

Tagliatelle pasta with lobster and black truffle - Tagliatelle-Nudeln mit Hummer und Black-Trüffel

Mezzi paccheri Felicetti ai frutti di mare 26

Paccheri pasta with seafood - Paccheri-Nudeln mit Meeresfrüchten

Risotto gamberi nostrani, asparagi e polvere di corallo di cappasanta 20

Risotto with prawns, asparagus and scallop coral powder - Risotto Garnelen, Spargel und Jakobsmuschel-Korallenpulver

Spaghettoni Felicetti cacio pepe con tartare di gambero viola e lime* 22

Spaghetti pasta with cacio pepe, purple prawns tartare, lime - Spaghetti-Nudeln Cacio Pepe, Lila Garnelentatar, Limette

Spaghettoni Felicetti alla carbonara 16

Spaghetti pasta alla carbonara - Spaghetti-Nudeln Carbonara

(VEG) Mezzi paccheri Felicetti pomodorini freschi basilico e burrata 16

Paccheri pasta with fresh cherry tomatoes, basil and burrata - Paccheri-Nudeln frische Kirschtomaten, Basilikum und Burrata

SECONDI

Main course

Tataki di tonno in crosta di pistacchi, dentice mantecato, crema di sedano rapa* 26

Tuna tataki in a pistachio crust, red snapper, celaric cream - Thunfisch in Pistazienkruste, Red Snapper, Rübe

Salmone gratinato, carote alla griglia e salsa all'erba cipollina 24

Gratin salmon, carrots, chive sauce - Gratiniertes Lachs, Karotten, Schnittlauchsauce

Roll di branzino in doppia cottura, foglia di lattuga, scampi e brodetto di vongole 26

Double-cooked sea bass roll, lettuce leaf, scampi and clam - Doppelt gekochte Wolfsbarschrolle, Salatblatt, Scampi und Venusmuscheln

Piovra alla griglia su crema di patate all'olio* 26

Grilled octopus on potato cream - Gegrillter Krake auf Kartoffelcreme

Grigliata con scampo, gambero, seppia, calamaretti, cappasanta, branzino, coda di rospo 36

Mix grilled sea food - Gegrillte Meeresfrüchte gemischt

Fritto scelto tutto sgucciato con verdure croccanti 28

Mix fried sea food with vegetables - Frittiert Meeresfrüchte mit Gemüse

Tagliata di controfiletto di manzo con patate novelle 26

Sliced sirloin of beef with potatoes - Rinderfilet mit Kartoffeln

Guancetta di vitello cotta a 72°, porcini, lamponi e riduzione di rosso riserva Vignalta 28

Veal cheek, porcini mushrooms, raspberries and Vignalta reduction - Kalbsbäckchen, Steinpilze, Himbeeren und rote Vignalta Reduktion

La Fiorentina con patate novelle (consigliata per 2 persone) 70

Fiorentina with potatoes (recommended for 2 people)

IL PESCATO

Catch of the day

Chiedete a noi! Siamo qui per consigliarVi

Ask us! We are here to advise you

Allevato in Mare € 8 hg. - Pescato all'amo € 10 hg.

PIZZA

Tutte le nostre pizze con farine integrali e olio evo al basilico in uscita
All our pizzas with wholemeal flours and extra virgin olive oil with basil on the way out

Monet 13

San Marzano, burrata, pomodorini soleggiati, parma 24 mesi - Tomato, Burrata cheese, sunny cherry tomatoes, parma ham

Norvegia 14

Burrata, salmone, maionese di avocado, pomodorini gialli, pepe - Burrata, salmon, avocado mayonnaise, yellow tomatoes, pepper

Cantabrico 13

San Marzano, burrata, acciughe Cantabrico, pomodorini gialli, crumble di taralli - Tomato, burrata, Anchovies, yellow tomatoes, crumble

Mortadella 12

Burrata, mortadella igp, pistacchi - Burrata, mortadella igp, pistachios

Trentina 14

Speck, gorgonzola, pere, noci e miele - Speck, gorgonzola, pears, walnuts and honey

Margherita 7

San Marzano, fior di latte - Tomato, mozzarella

Prosciutto cotto Ferrarini e funghi 9

San Marzano, fior di latte, prosciutto, funghi - Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

Capricciosa 10

San Marzano, fior di latte, prosciutto, funghi, carciofi - Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes

Quattro stagioni 11

San Marzano, fior di latte, prosciutto, funghi, carciofi, acciughe - Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, anchovies

Diavola 8

San Marzano, fior di latte, salamino - Tomato, mozzarella, spicy salame

Tonno a filetti e cipolla di Tropea 10

Con San Marzano, fior di latte - Tomato, mozzarella, tuna, onion

Formaggi 11

Gorgonzola, ricotta affumicata, brie, parmigiano - Gorgonzola cheese, smoked ricotta cheese, brie, parmesan

Sapori dell'orto 9

San Marzano, fior di latte e verdure di stagione - Tomato, mozzarella, grill vegetables

Calzone 9

San Marzano, fior di latte, Prosciutto cotto Ferrarini, funghi - tomato, mozzarella, ham, mushrooms

Parmigiana 10

San Marzano, fior di latte, Melanzane, parmigiano - Tomato, mozzarella, eggplant, parmesan

Affumicata 11

San Marzano, fior di latte, zucchine, olive taggiasche, ricotta affumicata - Tomato, mozzarella, zucchini, olives, smoked ricotta cheese