

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 Sicilia € 5/6
Scampi
- Gamberi rossi di Mazara* € 5
Red prawns
- Cappelante nostrane € 7
Local scallops
- Caviale aggiunta € 7
Caviar (add)

ANTIPASTI

Starters

Battuta di salmone sockeye, burrata e avocado* 20
Wild salmon tartare, burrata and avocado - Wildlachstatar, Burrata und Avocado

Trilogia di tartare Marachella, con tonno rosso, salmone sockeye e branzino* 28
Marachella's tartare trilogy - Tartare-Trilogie von Marachella

Guazzetto di cozze 16

Mussels in tomato sauce - Muscheln in Tomatensauce

Insalatina di Piovra, gazpacho di pomodoro, finocchio, formaggio caprino 20
Octopus salad, tomato gazpacho, fennel, goat cheese - Krake salst, tomaten gazpacho, fenchel, Ziegenkase

Il classico, con dentice, scampo, mazzancolla, seppia, piovra, saor di gamberi 32
Mixed Venetian appetizer - Gemischte venezianische Vorspeise

Gamberi, spinaci e burrata 18

Prawns, spinach and burrata - Garnelen, Spinat und Burrata

(VEG) **Insalata Caprese 12**

caprese with tomato, Buffalo mozzarella, basil - Caprese mit Tomate, Büffelmozzarella und Basilikum

Carpaccio di manzo, ricotta salata, passion fruit e foglia d'oro 22

Beef carpaccio, salted ricotta, passion fruit and gold leaf - Rindercarpaccio, gesalzener Ricotta, Maracuja und Blattgold

(VEG) **Feta glassata al miele, spinaci 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 alle vongole 16

Spaghetti pasta with clams - Spaghetti-Nudeln mit Venusmuscheln

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 al branzino, zafferano e polvere di speck 20

sea bass risotto, saffron and speck powder - Wolfsbarschrisotto, Safran und Speckpulver

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

Tagliatelle al ragù di manzo 12

Tagliatelle pasta with Bolognese sauce - Tagliatelle-Nudeln mit Bolognese-Sauce

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

Salmone gratinato, carote alla griglia e salsa all'erba cipollina 25

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

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

Il Tonno Rosso, taglio tataki, crosta di pistacchi e crema di sedano rapa (solo se reperibile) 28

Red Tuna tataki in a pistachio crust, celaric cream (only if available) - Thunfisch in Pistazienkruste, Rübe (only if available)

Filetto di rombo alla griglia, fonduta di parmigiano, crema di patata viola 28

Grilled turbot fillet, parmesan fondue, purple potato cream and fennel - gegrilltes Steinbuttfilet, Parmesanfondue, lila Kartoffelcreme, Fenchel

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

Mix grilled sea food - Gegrillte Meeresfrüchte gemischt

Cotoletta, con patate fritte 14

Milanese cutlet with fried potatoes - Schnitzel mit Bratkartoffeln

Tartare di Manzo, salsa alle nocciole 24

Beef tartare with hazelnuts sauce - Rinder tatar mit Haselnüssen Soße

Tagliata di controfiletto di manzo, con patate novelle 26

Sliced sirloin of beef with potatoes - Rindersteak mit Kartoffeln

La Fiorentina, con patate novelle (consigliata per 2 persone) 75

Fiorentina with potatoes (recommended for 2 people)

IL PESCATO

Catch of the day

Può variare in base alla reperibilità giornaliera

May vary according to the availability of the day

Branzino

Sea bass fish - Wolfsbarsch Fisch

Orata

Sea bream - Dorade

Rombo

Turbot fish - Steinbutt Fisch

San pietro

saint peter fish - Sankt Peter Fisch

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

Farming in the sea € 8 hg. - Fished in the sea € 10 hg

Scapi reali € 12 al pezzo

Royal scampi € 12 each

Carabineros € 40 al pezzo

Carabineros red prawns € 40 each

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

Bufala 9

San Marzano, mozzarella di bufala, basilico - Tomato, bufala mozzarella, basil

Fresca 10

San Marzano, fior di latte, pomodoro a fette, basilico - Tomato, mozzarella, fior di latte, basilico

Prosciutto cotto Ferrarini 9

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

Prosciutto cotto Ferrarini e funghi 10

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

Capricciosa 11

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

Quattro stagioni 12

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

Diavola 9

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 10

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

Calzone 12

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

LE SPECIALI

Monet 14

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

Norvegia 15

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

Cantabrico 14

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

Mortadella 13

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

Trentina 14

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