

# Crudo su ghiaccio

Raw fish on ice

## Plateau di frutti di mare

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

## Plateau Royal\*

Crudo di scampi, gamberi, ostriche, tartare, carpaccio, cappasanta, aragosta  
grigliata, mazzancolle bollite, catalana di piovra e seppia  
*Raw scampi, prawns, oysters, tartare, carpaccio, scallops, grill lobster  
aragosta, boiled prawns, octopus and squid catalana*

## Oyster Bar

Disponibilità e selezioni sulla nostra lavagna  
*Availability and selections on our blackboard*

## King Crab

Degustazione in 3 differenti preparazioni  
*Tasting of 3 different preparation*

### Ostriche / Marachella Selection

*Oysters / Marachella Selection*

### Scampi Croazia

*Raw Scampi from Croazia*

### Gamberi viola di Mazara

*Mazara purple prawns*

### Cappesante nostrane crude oppure alla griglia

*Local scallops raw or grill*

### Carabineros\*

(servito scaloppato al passion fruit)

*Carabineros prawn (served scalloped with passion fruit)*

### Caviale (4g. Cucchiaino in aggiunta)

*Caviar ( 4g. add)*

### Caviale cru imperial (10g. Papalina)

*Caviar cru imperial (10g. each)*

### Insalatina di carapace di King Crab

*King Crab carapace Salad*

### Spaghetti con polpa di chela di King Crab

*Spaghetti pasta with King Crab claw pulp*

### Zampa di King Crab alla griglia, la sua maionese, verdure al vapore

*Grilled leg of King Crab, its mayonnaise,  
steamed vegetables*

*I prodotti contrassegnati con \* sono stati  
sottoposti ad abbattimento di temperatura  
per garantire la qualità e la sicurezza, come  
descritto dal piano Haccp*

*Coperto (covered and service) € 3,50*

## Antipasti Starters

---

**Trilogia di tartare Marachella** con tonno rosso, salmone sockeye e branzino

*Marachella's tartare trilogy - Tartare Trilogie von Marachella*

**Tiepido di gamberi, spinaci e burrata**

*Prawns, spinach and burrata - Garnelen, Spinat und Burrata*

**Guazzetto di mare, cozze, vongole, canestrelli, scampi...**

*Mussels, clams, canestrelli, scampi... in tomato sauce*

*Miesmuscheln, Venusmuscheln, Canestrelli, Scampi... in Tomatensauce*

**Il classico**, dentice, scampo, mazzancolla, seppia, piovra, saor di gamberi, trota marinata, canocia

*Mixed Venetian appetizer - Gemischte venezianische Vorspeise*

**Carpaccio di manzo**, az. agricola 2 pioppi, ricotta salata, passion fruit e foglia d'oro

*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

*Honey glazed feta cheese with spinach and cinnamon apple*

*Mit Honig glasierter Fetakäse mit Spinat und Zimtapfel*

## Primi First courses

---

**Tagliatelle al Granchio blu,**

**datterino confit, bisque di crostacei**

*Tagliatelle pasta with blue crab,*

*tomato confit, shellfish bisque*

*Tagliatelle mit blauen Krabben,*

*Tomatenconfit, Schalentiercreme*

**Risotto cappesante,** zafferano, asparagi,

**morlacco, polvere di corallo di cappasanta**

*Scallops risotto, saffron, asparagus, morlacco cheese,*

*scallop coral powder*

*Jakobsmuschelnrisotto, Safran, Spargel, Morlacco,*

*Jakobsmuschel-Korallenpulver*

**Spaghetti chitarra all'Aragosta**

**e tartufo nero.**

*Spaghetti pasta with lobster aragosta and black truffle -*

*Spaghetti-Nudeln mit Hummer Aragosta und Black-Trüffel*

**Tortelloni cacio pepe tartare di**

**gambero viola, ripieno ai carciofini\***

*Tortelloni cacio pepe, artichokes, purple prawns tartare*

*Tortelloni Cacio Pepe, Artischocken, Lila Garnelentatar*

**Spaghetti chitarra alla carbonara**

*Spaghetti pasta alla carbonara*

*Spaghetti-Nudeln Carbonara*

**VEG Maccheroncini pomodorini freschi,**

**basilico e burrata**

*Maccheroni pasta with fresh cherry tomatoes, basil and*

*burrata*

*Maccheroni-Nudeln frische Kirschtomaten, Basilikum und*

*Burrata*

## Secondi Main course

---

**Piovra scottata**, crema morbida di patate e gocce di soia  
*Grilled octopus, creamed potatoes, soy drops - Gegrillter Krake, kartoffelcreme, Soja*

**Roll di orata in doppia cottura**, foglia di lattuga, scampi e brodetto di vongole  
*Double-cooked sea bream roll, lettuce leaf, scampi and clam*  
*Doppelt gekochte Goldbrasserolle, Salatblatt, Scampi und Venusmuscheln*

**Il Tonno Rosso**, taglio tataki, crosta di pistacchi e crema di sedano rapa\*  
*Red Tuna tataki in a pistachio crust, celaric cream - Thunfisch in Pistazienkruste, Rübe*

**Aragosta e scampi alla griglia** con verdure alla Catalana  
*Grill lobster aragosta and scampi with Catalan vegetables*  
*Gegrillter Hummer Aragosta with scampi mit katalanischem Gemüse*

**Fritto di mare**, verdure  
*Fried seafood, vegetables - frittierte Meeresfrüchte, Gemüse*

## Le carni

---

**Fiorentina La Nobile**  
scottona allevata in Croazia  
*Fiorentina T-bone steak La Nobile, bred in Croatia*

**Costine di maialino Iberico belota**  
cvt senza osso, riduzione di Porto, crema di patate  
*Boneless Iberian bellota pork ribs,*  
*porto reduction, potatoes cream*  
*Iberische Bellota-Schweinchen ohne Knochen,*  
*Portoweinreduktion, kartoffelcreme*

**Tagliata di Black Angus Argentina**  
con patate al rosmarino  
*Sliced sirloin of Black Angus*  
*from Argentina with potatoes*  
*Rindersteak Black Angus aus Argentinien mit Kartoffeln*

## Pescato Catch of the day

---

**Visibile sulla nostra lavagna, a seconda della reperibilità giornaliera**  
*Visible on our blackboard, according to the availability of the day*

**Allevato in Mare**  
**Pescato all'amo**  
*Farming in the sea*  
*Fished in the sea*

# Pizza

Impasto classico

Nel nostro lavoro usiamo FARINA come materia prima; una lunga FERMENTAZIONE che rende i nostri impasti leggeri e digeribili; la FRAGRANZA come consistenza finale che doniamo ad ogni nostro lievitato. Il fattore differenziante siamo noi, FURLANI e FRACCAROLO

## Fattore Margherita

San Marzano oro del Vesuvio, fior di latte pugliese, emulsione al basilico, origano

*Tomato, fior di latte mozzarella, basil emulsion, origan*

## A tutta spianata

San Marzano oro del Vesuvio, fior di latte pugliese, spianata calabra, basilico, origano

*Tomato, fior di latte mozzarella, spicy salami, basil, origan*

## Cotto alla fiamma e funghi

San Marzano oro del Vesuvio, fior di latte pugliese, prosciutto alla fiamma, funghi

*Tomato, fior di latte mozzarella, ham, mushrooms*

## Il Tonno e La Cipolla

San Marzano oro del Vesuvio, fior di latte, tonno a filetti, cipolla caramellata, origano

*Tomato, fior di latte mozzarella, tuna fish, caramelized onion, origan*

## Julienne

Fior di latte pugliese, stracchino, prosciutto alla fiamma, zucchine, origano

*Fior di latte mozzarella, stracchino cheese, ham, zucchini, origan*

## Mediterranea

Fior di latte pugliese, pomodorino confit, olive taggiasche frantoio bianco,

cappero di salina presidio slow food Sapori Eoliani, emulsione al basilico, origano

*Fior di latte mozzarella, confit tomatoes, taggia olives, capers, basil emulsion, origan*

## Freschissima

San Marzano oro del Vesuvio, fior di latte pugliese, pomodoro a fette, feta greca, rucola, origano

*Tomato, fior di latte mozzarella, sliced tomato, feta cheese, rucola, origan*

## Marinar nel Cantabrico

San Marzano oro del Vesuvio, acciughe del mar Cantabrico, aglio, origano

*Tomato, anchovies from Cantabrico sea, garlic, origan*

## Fattore Baby

San Marzano oro del Vesuvio, fior di latte pugliese, patatine fritte

*Tomato, fior di latte mozzarella, french fries*

# fattore Marachella

## Salmone avocado

Burrata pugliese di Andria, carpaccio di salmone marinato 72 ore, crema di avocado, sale affumicato di Cipro, soia

*Burrata, marinated salmon carpaccio, avocado creme, smoked salt, soy*

## Gambero rosso

Burrata pugliese di Andria, spinacino fresco, tartare di Gambero rosso di Sicilia selezione Giacalone, limone

*Burrata cheese, fresh baby spinach, red prawns, tartare, lemon*

## 36 volte si

Burrata pugliese di Andria, crudo di Parma 36 mesi selezione Benedicto, emulsione al basilico, origano

*Burrata, raw ham aged 36 months, basil emulsion, origan*

## Carbonara

Fior di latte pugliese, guanciale croccante di Suino nero razza casertana allevato allo stato brado, tuorlo d'uovo,

pecorino canestrato caseificio La Casara, pepe nero

*Fior di latte mozzarella, crispy bacon, egg, pecorino cheese, pepper*

## Manzo Tartufo

Fior di latte pugliese, battuta di manzo az. agricola 2 Pioppi, Tartufo nero di Norcia

*Fior di latte mozzarella, beef tartare, black truffle*