



LA MARACHELLA
ristorante pizzeria

Follow us

Follow our story
on our digital channels

Scan and surf!





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
€ 44 x1 - € 88 x2 persone/people...

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
€ 150 (per 2 persone / for 2 people)

Oyster Bar

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

Ostriche / Marachella Selection € 5/9

Oysters / Marachella Selection

Scampi crudi € 4/7

Raw Scampi

Gamberi viola di Mazara € 6

Mazara purple prawns

Cappesante nostrane crude
oppure alla griglia € 7

Local scallops raw or grill

Carabineros*

(servito scaloppato al passion fruit) € 14

Carabineros prawn (served scalloped with passion fruit)

Caviale (4g. Cucchiaino in aggiunta) € 10

Caviar (4g. add)

Caviale cru imperial (10g. Papalina) € 30

Caviar cru imperial (10g. each)

Menù Degustazione

Il menù è inteso per l'intero tavolo
The menu is intended for the whole table



Il menù degustazione è
composto dalle voci con il
simbolo del menù
degustazione

*The tasting menu is made up of
items with the tasting menu symbol*

€ 70

Abbinamento calici

Wine pairing

€ 35

*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

🍴 Tartare di branzino Adriatico, salsa ai lamponi, caviale rosso * € 18
Adriatic sea bass tartare, raspberry sauce, red caviar - Tartar vom adriatischen / Wolfsbarsch, Himbeersauce, roter Kaviar

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

🍴 Tiepido di gamberi, spinaci e burrata € 18
Prawns, spinach and burrata - Garnelen, Spinat und Burrata

🍴 Cappesante, vellutata di cavolfiore, crema di canestrelli, polvere di cozze € 20
Scallops, cauliflower soup, canestrelli cream, mussel powder - Jakobsmuscheln, Blumenkohlsuppe, Canestrelli-Creme, Muschelpulver

Il classico, dentice, scampo, mazzancolla, seppia, piovra, saor di gamberi, trota marinata, canocia € 30
Mixed Venetian appetizer - Gemischte venezianische Vorspeise

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 Saganaki, spinaci, crema di patata, melograno € 16
*Feta Saganaki, spinach, cream of potato, pomegranate
Feta Saganaki, Spinat, Kartoffelcreme, Granatapfel*

Primi

First courses

🍴 Spaghetti seppie nostrane,
crema di melanzane e nocciole / € 20
*Homegrown cuttlefish spaghetti, aubergine and hazelnut cream
Tintenfischspaghetti aus eigenem Anbau, Auberginen- und
Haselnusscreme*

Tagliatelle al Granchio blu € 22
*Tagliatelle pasta with blue crab,
Tagliatelle mit blauen Krabben*

Risotto allo zafferano con cappesante,
finferli e morlacco / € 25 min. 2 pers.
*Saffron risotto, scallops, chanterelle mushrooms,
Morlacco cheese
Safranrisotto, Jakobsmuscheln, Pfifferlinge, Morlacco-Käse*

Spaghetti chitarra all'Aragosta
e tartufo nero / € 34
*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 * / € 24
*Tortelloni cacio pepe, artichokes,
purple prawns tartare
Tortelloni Cacio Pepe, Artischocken, Lila Garnelentatar*

Spaghetti chitarra alla carbonara / € 16
*Spaghetti pasta alla carbonara
Spaghetti-Nudeln Carbonara*

VEG Maccheroncini ai tre pomodori, burrata
e basilico, basilico e burrata / € 16
*Maccheroni pasta with fresh cherry tomatoes,
basil and burrata
Maccheroni-Nudeln frische Kirschtomaten,
Basilikum und Burrata*

Secondi Main course

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

Double-cooked sea bream roll, lettuce leaf, scampi and clam

Doppelt gekochte Goldbrasserolle, Salatblatt, Scampi und Venusmuscheln

② **Piovra scottata**, crema morbida di patate e gocce di soia € 27

Grilled octopus, creamed potatoes, soy drops - Gegrillter Krake, kartoffelcreme, Soja

Il Tonno Rosso, taglio tataki, crosta di pistacchi e crema di sedano rapa * € 28

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

Grigliata di scampi, gamberi, branzino, verdure al vapore € 30

Grilled scampi, prawns, sea bass, steamed vegetables - Gegrillte Scampi, Garnelen, Wolfsbarsch, gedünstetes Gemüse

Aragosta alla catalana € 42

Catalan style lobster aragosta - Katalanischer Hummer aragosta

Guazzetto di mare, cozze, vongole, canestrelli, scampi... € 25

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

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

Fritto di mare, verdure € 26

Fried seafood, vegetables - frittierte Meeresfrüchte, Gemüse

Le carni

Fiorentina La Nobile

scottona allevata in Croazia

Fiorentina T-bone steak La Nobile, bred in Croatia

€ 7 hg

Costine di maialino Iberico belota

cbt senza osso, riduzione di Porto, crema di patate

Boneless Iberian bellota pork ribs,

porto reduction, potatoes cream

Iberische Bellota-Schweinchen ohne Knochen,

Portoweinreduktion, kartoffelcreme

€ 22

Tagliata di manzetta Italiana

frollata 30 giorni con patate al rosmarino

Italian beef tagliata aged 30 days, rosemary potatoes

30 Tage gereifte italienische Rindfleisch-Tagliata, Rosmarinkartoffeln

€ 24

Picanha Australiana

alla griglia, frollatura 60 giorni, patate al forno e spinaci

Picanha Australia grilled, aged 60 days, potatoes and spinach

Picanha Australia gegrillt, 60 Tage, Kartoffeln und Spinat

€ 28

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

€ 8 hg.

Pizza

Impasto classico

Fattore Margherita € 7

San Marzano oro del Vesuvio, fior di latte pugliese, emulsione al basilico, origano
Tomato, fior di latte mozzarella, basil emulsion, organ

A tutta spianata € 10

San Marzano oro del Vesuvio, fior di latte pugliese, spianata calabra, basilico, origano
Tomato, fior di latte mozzarella, spicy salami, basil, organ

Cotto alla fiamma e funghi € 11

San Marzano oro del Vesuvio, fior di latte pugliese, prosciutto alla fiamma, funghi
Tomato, fior di latte mozzarella, ham, mushrooms

Tonno a filetti e cipolla caramellata € 12

San Marzano oro del Vesuvio, fior di latte, tonno a filetti, cipolla caramellata, origano
Tomato, fior di latte mozzarella, tuna fish, caramelized onion, organ

Salsiccia e Gorgonzola DOP e cipolle caramellate € 12

San Marzano oro del Vesuvio, Salsiccia e Gorgonzola DOP, Fior di latte pugliese, gorgonzola DOP, salsiccia, cipolla caramellata, origano
Tomato, fior di latte mozzarella, Gorgonzola DOP, sausage, caramelized onion, organ

Julienne € 12

Fior di latte pugliese, stracchino, prosciutto alla fiamma, zucchine, origano
Fior di latte mozzarella, stracchino cheese, ham, zucchini, organ

Freschissima € 10

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, organ

Marinar nel Cantabrico € 12

San Marzano oro del Vesuvio, acciughe del mar Cantabrico, burrata, aglio, origano
Tomato, anchovies from Cantabrico sea, burrata, garlic, organ

Fattore Baby € 7

San Marzano oro del Vesuvio, fior di latte pugliese, patatine fritte
Tomato, fior di latte mozzarella, french fries

4 formaggi € 13

San Marzano oro del Vesuvio, quattro formaggi
Tomato, four cheeses

Pizze Fattore Marachella

Salmone avocado € 20

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

Frutti di mare € 20

San Marzano oro del Vesuvio, fior di latte pugliese, frutti di mare
Tomato, fior di latte mozzarella, seafood

Gambero rosso € 20

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 € 18

Burrata pugliese di Andria, crudo di Parma 36 mesi selezione Benedicto, emulsione al basilico, origano
Burrata, raw ham aged 36 months, basil emulsion, organ

Manzo Tartufo € 20

Fior di latte pugliese, battuta di manzo az. agricola 2 Pioppi, Tartufo nero di Norcia
Fior di latte mozzarella, beef tartare, black truffle

I grandi classici

Local classic dishes — Klassische Gerichte

Insalata caprese € 12

Pomodoro and mozzarella - Pomodoro und Mozzarella

Crudo e melone € 16

Raw ham and burrata - Rohschinken und Burrata

Crudo e burrata € 16

Raw ham and melon - Roher Schinken und Melone

Penne al ragù o al pomodoro € 12

Penne pasta with meat sauce or tomato - Penne nudeln mit Fleischsauce oder Tomate

Spaghetti A.O.P. € 10

Spaghetti with garlic, oil, chilli - Spaghetti mit Knoblauch, Öl, Chili

Cotoletta con patate fritte € 15

Schnitzel with french fries - Schnitzel mit Pommes Frites

Cozze al pomodoro € 14

Mussels in tomato sauce - Muscheln in Tomatensauce

Spaghetti alle Vongole € 18

Spaghetti pasta with clams - Spaghetti nudeln mit Muscheln

Spaghetti alla busara di scampi € 24

Spaghetti pasta alla busara with scampi - Spaghetti nudeln alla Busara mit Scampi

Spaghetti allo scoglio € 28

Seafood spaghetti - Spaghetti mit Meeresfrüchten

Calamari fritti € 20

Fried squid - Fritierter Tintenfisch

Zuppa di pesce € 22

Fish soup - Fischsuppe