



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
€ 42 x1 - € 84 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
€ 140 (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*

€ 65

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 * € 16
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** € 18
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**,
datterino confit, bisque di crostacei / € 22
*Tagliatelle pasta with blue crab,
tomato confit, shellfish bisque
Tagliatelle mit blauen Krabben
Tomatenconfit, Schalentiercreme*
- Risotto allo zafferano con cappesante**,
finferli e morlacco / € 22 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 € 24

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

Doppelt gekochte Goldbrasserolle, Salatblatt, Scampi und Venusmuscheln

② **Piovera scottata**, crema morbida di patate e gocce di soia € 24

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 € 28

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

Aragosta alla catalana € 38

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

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 € 7 hg.

Pescato all'amo € 9 hg.

Farming in the sea € 7 hg.

Fished in the sea € 9 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, origan

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, origan

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, origan

Salsiccia e Gorgonzola DOP € 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, origan

Julienne € 12

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

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, origan

Marinar nel Cantabrico € 12

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

Fattore Baby € 7

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

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, origan

Carbonara € 18

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 € 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 € 10

Pomodoro and mozzarella - Pomodoro und Mozzarella

Crudo e melone € 12

Raw ham and burrata - Rohschinken und Burrata

Crudo e burrata € 12

Raw ham and melon - Roher Schinken und Melone

Penne al ragù o al pomodoro € 8

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

Spaghetti A.O.P. € 9

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

Cotoletta con patate fritte € 12

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 € 18

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

Spaghetti allo scoglio € 22

Seafood spaghetti - Spaghetti mit Meeresfrüchten

Calamari fritti € 16

Fried squid - Fritierter Tintenfisch

Zuppa di pesce € 22

Fish soup - Fischsuppe