



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

€ 45

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 € 6

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 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



Piatti vegetariani

Vegetarian dishes / Vegetarische Gerichte

*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

② Tartare di branzino pescato, mango, fondo bruno* € 18

Fished sea bass tartare, mango, brown bottom
Gefischtes Woltsharsch-Tartar, Mango, brauner Boden

Carpaccio di tonno bianco, caviale nero Giaveri, zeste di pompelmo rosa* € 23

White tuna carpaccio, Giaveri black caviar pink grapefruit zest
Weißes Thunfisch-Carpaccio, schwarzer Giavri-Kaviar, rosa Ompefruitschale

Trilogia di tartare Marachella* € 28

Marachella's tartare trilogy
Tartare Trilogie von Marachella

② Percorso di mantecati, dentice, scorfano, orata € 18

Tasting of creamed fish, snapper, scorpion fish, sea bream
Verkostung von Rahmfisch, Schnapper, Drachenkopf und Seebrasse

② Cappesante scottate, vellutata di cavolfiore, asparagi* € 20

Seared scallops, cauliflower cream, asparagus
Gebratene Jakobsmuscheln, Blumenkohlcreme, Spargel



Cozze di Pellestrina in salsa ai 3 pomodorini, pane grigliato € 18

Pellestrina mussels in 3 cherry tomatoes sauce, grilled bread
Pellestrina-Muschel in 3-Kirschtomaten-Sauce, gegrilltes Brot

Il classico, dentice, scampo, mazzancolla, seppia, piovra, saor di gamberi, trota marinata, canocia € 30

Mixed Venetian appetizer
Gemischte venezianische Vorspeise

Carpaccio di manzo, burrata, passion fruit e foglia d'oro € 22

Beef carpaccio, burrata, passion fruit and gold leaf
Rindercarpaccio, burrata, Maracuja und Blattgold

Roastbeef 55 gradi con il suo fondo, finocchio e patata € 20

Roast beef 55 degrees with its stock, fennel and potato
Roastbeef 35 Grad mit Brühe, Fenchel und Kartoffeln

🌿 Feta Saganaki, spinaci, purè, cipolla caramellata € 16

Feta Saganaki, spinach, mashed potatoes, caramelized onion
Feta-Saganaki, Spinat, Püree, karamellisierte Zwiebel

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.

Primi First courses

2 Tagliatelle, polpa di granchio blu, spuma di datterino € 22

Tagliatelle pasta, blue crab meat, datterino foam
Tagliatelle-Nudeln, blaues Krabbenfleisch, Datterino-Schaum

Spaghetti Monograno Felicetti, branzino, la sua bottarga fatta da noi, finferli € 24

Spaghetti pasta, sea bass, home-made bottarga, chanterelles
Spaghettinudeln, Wolfsbarsch, hausgemachte Bottarga, Pfifferlinge

Il nostro mare, maccheroncini € 26

Maccheroni pasta with seafood
Makkaroni-Nudeln mit Meeresfrüchten

Risotto, zafferano, cappesante, asparagi, scampi crudi* € 25 a persona / min. 2 pers.

Risotto, saffron, scallops, asparagus, raw scampi
Risotto, Safran, Jakobsmuscheln, Spargel, rohe Scampi

Spaghetti alla carbonara € 16

Spaghetti pasta alla carbonara
Spaghetti nudeln carbonara

Maccheroncini, salsa tre pomodorini, burrata, basilico € 16

Maccheroni, three cherry tomatoes sauce, burrata, basil
Makkaroni, Drei-Kirschtomaten-Sauce, Burrata, Basilikum

i Pesci Fish

Tataki di tonno bianco, pistacchi, carciofi al gin, cipolla caramellata € 25

White tuna tataki, pistachios, artichokes in gin, caramelized onion
Weißer Thunfisch-Tataki, Pistazien, Artischocken in Gin, karamellisierte Zwiebeln

Piovra scottata, crema di cavolfiore, millefoglie di patata, soya € 27

Seared octopus, cauliflower cream, potato millefeuille, soya
Gebratener Oktopus, Blumenkohlcreme, Kartoffel-Millefeuille, Soja

2 Rana pescatrice, sedano rapa croccante, purè, gorgonzola € 27

Monkfish, crunchy celeriac, puree, gorgonzola
Seeteufel, knackiger Knollensellerie, Püree, Gorgonzola

Grigliata di scampi, gamberi, branzino, carota € 30

Grilled scampi, prawns, sea bass, carrot
Gegrillte Scampi, Garnelen, Wolfsbarsch, Karotte

Aragosta alla catalana € 42

Catalan style lobster aragosta
Katalanischer Hummer aragosta

Guazzetto di mare € 28

Casserole of seafood in tomato sauce, with grilled bread
Kasserolle mit Meeresfrüchten in Tomatensauce mit gegrilltes Brot

Fritto di calamari cacciaroli, gamberi, verdure, maionese ai frigitelli € 26

Fried calamari, prawns, vegetables, frigitelli mayonaise
Gebratene Calamari, Garnelen, Gemüse, Frigitelli-Mayonnaise



Le carni Meat

Tagliata di Manzetta Italiana, 30 giorni di frollatura, millefoglie di patata € 24

Selected sliced beef, 30 days of maturation, potato millefeuille

Ausgewähltes geschnittenes Rindfleisch, 30 Tage Reifung, Kartoffel-Millefeuille

Guancetta di vitello cbt il suo fondo, purè, carote alla griglia €27

CBT veal cheek, its stock, mashed potatoes, grilled carrots

CBT Kalbsbacke, Brühe, Kartoffelpüree, gegrillte Karotten

Filetto di manzo, foie gras, riduzione di Amarone, soia, finocchi gratinati € 32

Beef filet, foie gras, Amarone reduction, soy, fennel au gratin

Rinderfilet, Gänseleber, Amarone-Reduktion, Soja, Fenchel gratiniert

La Costata selezione macelleria Cadamuro € 6.5 hg

The ribeye steak

Das Ribeye-Steak



Contorni e insalate Side dishes and salads

Insalata di stagione € 7

Seasonal mixed salad - Saisonaler gemischter Salat

Carciofi € 8

Artichokes - Artischocken

Spinaci al burro € 7

Buttered spinach - Butterspinat

Carote alla griglia € 7

Grilled carrots - Gegrillte Karotten

Patate fritte € 7

French fries - Pommes frites

Purè di patate € 7

Mashed potatoes - Kartoffelpüree