



Crudo su ghiaccio

Raw fish on ice

Plateau Marachella *

Scampo, gambero, ostriche, tartare, carpaccio, capasanta

Seafood plateau, oysters, scampi, prawn, tartare, carpaccio, scallop

I numeri indicano il numero di persone consigliate - the numbers indicate the number of people recommended		
€ 45 	€ 90 	€135 

Plateau Royal *

Crudo di scampi, gamberi, ostriche, tartare, carpaccio, capasanta, 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 

Da condividere

Plates to share

Catalana di crostacei *

Catalan Style Crustacean

I numeri indicano il numero di persone consigliate - the numbers indicate the number of people recommended	
€ 80 	€ 120 

Oyster Bar

Le disponibilità variano a seconda del mercato
Availability depending on the market

Crudités




Scampi crudi	€ 6
Gamberi viola di Mazara	€ 6
Capesante nostrane crude / alla griglia	€ 7
Fasolari - Cockles	€ 4
Tartufi di mare - Sea truffles	€ 4
Ricci di mare - Sea urchins	€ 6

Caviale

10 gr	€30
30 gr	€ 90
100 gr	€ 240

Ostriche

 Francia
 Irlanda
 Italia

 David Hervè Peter Pan	€ 5
Desse Blanche	€ 6
Gillardeau	€ 6
Marenne Oléron Vertes	€ 6
Emeraude	€ 7
Perle Blanche	€ 7
Mont St. Michel	€ 7
Krystale	€ 8
Tsarskaya	€ 8
Prieur	€ 10
 Tia Maraa	€ 8
Cuvée Prestige	€ 9
Regal Oro	€ 11
 Perla rosa del delta	€ 10



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) € 4,00

Antipasti Starters

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

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

Trilogia di tartare Marachella* € 28

*Marachella's tartare trilogy
Tartare Trilogie von Marachella*

Percorso di mantecati, dentice, scorfano, orata € 18

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

Cappesante scottate, vellutata di cavolfiore, asparagi* € 20

*Searched 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 cervo, caviale nero e lime € 28

*Venison carpaccio, black caviar, lime
Wildcarpaccio, schwarzer Kaviar, Limette*

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*

Primi First courses

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

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

Spaghetti vongole sgusciate, katsuobushi, lime € 23

*Spaghetti, shelled clams, katsuobushi, lime
Spaghetti, geschälte Muscheln, Katsuobushi, Limette*

Tortelloni al nostro mare, ripieni alle erbe e cacio € 26

*Tortelloni with seafood, stuffed with herbs and cheese
Tortelloni mit Meeresfrüchten, gefüllt mit Kräutern und Käse*

Linguina fredda, tartare di scampo, ricotta affumicata, pompelmo € 24

*Cold linguine, scampi tartare, smoked ricotta, grapefruit
Kalte linguine, Scampi-Tartar, geräucherter Ricotta, Grapefruit*

Spaghetti alla carbonara € 16

*Spaghetti pasta alla carbonara
Spaghetti nudeln carbonara*

Maccheroncini, salsa tre pomodorini, burrata, basilico € 18

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

i Pesci Fish

Cube Roll di tonno bianco, pistacchi, cipolla caramellata, cavolo romano € 26

Cube Roll of white tuna, pistachios, caramelized onion, Roman cabbage

Würfelrolle aus weißem Thunfisch, Pistazien, karamellisierten Zwiebeln, römischem Kohl

Piovra scottata, crema di sedano rapa, millefoglie di patata, soya € 27

Seared octopus, celeriac cream, potato millefeuille, soya

Gebratener Oktopus, Knollenselleriecreme, Kartoffel-Millefeuille, Soja

Rana pescatrice, bieta, patata, crumble di ceci, gorgonzola € 27

Monkfish, chard, potato, chickpea crumble, gorgonzola

Seeteufel, Mangold, Kartoffeln, Kichererbsen-Crumble, Gorgonzola

Grigliata di pescato del giorno € 30

Grilled catch of the day

Gegrillter Fang des Tages

Aragosta alla catalana € 42

Catalan style lobster aragosta

Katalanischer Hummer aragosta

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

Fried calamari, prawns, sardine, vegetables, frigitelli mayonaise

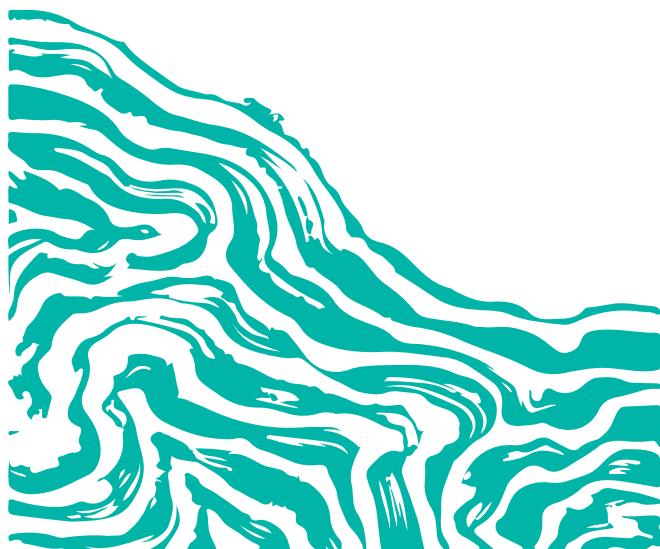
Gebratene Calamari, Garnelen, Sardine, Gemüse,

Frigitelli-Mayonnaise

Pescato Catch of the day

Le disponibilità variano a seconda del mercato, chiedi a noi per un consiglio sulle varie cotture

Availability depending on the market, ask us for advice on the various cooking methods



Pesce fresco € 8/10 hg

Fresh fish - Frischer Fisch

Astice Rosso vivo € 9/13 hg

Live Red Lobster - Leuchtend roter Hummer

Astice Blu Adriatico vivo € 13/16 hg

Live Blue Lobster - Lebender blauer Hummer

Aragosta viva € 18/22 hg

Live aragosta lobster - Lebender Aragosta Hummer

Magnosa viva € 20/24 hg

Le carni Meat

Tagliata di Manzetta Italiana, 30 giorni di frollatura, millefoglie di patata € 26

Selected sliced beef, 30 days of maturation, potato millefeuille

Ausgewähltes geschnittenes Rindfleisch, 30 Tage Reifung, Kartoffel-Millefeuille

La Costata selezione macelleria Cadamuro € 7.5 hg

The ribeye steak

Das Ribeye-Steak

Fiorentina selezione macelleria Cadamuro € 8.5 hg

Florentine steak

Florentiner Steak

Guancetta di maialino cbt, il suo fondo, purè, bieta €24

Pork cheek cbt, its stock, puree, chard

CBT Schweinebacke, Brühe, Püree, Mangold

Filetto di manzo, foie gras, riduzione di Amarone, soia, finocchi gratinati € 35

Beef filet, foie gras, Amarone reduction, soy,

fennel au gratin

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



Contorni e insalate Side dishes and salads

Insalata di stagione € 7

Seasonal mixed salad - Saisonaler gemischter Salat

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



Tutti il nostro menù può
essere realizzato in versione
Gluten Free

Our entire menu is also gluten free

Unser gesamtes Menü ist
auch glutenfrei



Scopri le nostre proposte
vegetariane

Discover our vegetarian dishes

Vegetarische Vorschläge verfügbar