

Crudo su ghiaccio

Raw fish on ice

Plateau Marachella *

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

Raw seafood plateau, oysters, scampi, prawn, tartare, carpaccio, scallop

€ 45 *per 1 persona*

€ 90 *per 2 persone*

€ 135 *per 3 persone*

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, grilled lobster, boiled prawns, octopus and squid catalana

€ 150 *per 2 persone*

Catalana di crostacei *

Catalan Style Crustacean

€ 80 *per 2 persone*

€ 120 *per 3 persone*



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 wolfsbarsch-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, Zahnbrasse, Drachenkopf und Seebrasse*

Cappesante e calamaretti scottati, zucchine, mayo al passion fruit* € 22

*Grilled scallops and squid, zucchini, passion fruit mayo
Gegrillte Jakobsmuscheln und Tintenfische, Zucchini, Passionsfrucht-Mayonnaise*

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 Veneziano, dentice, seppia, piovra, gamberi in saor, cappesante, scampi € 34


*Mixed Venetian appetizer
Gemischte venezianische Vorspeise*

Roastbeef 55 gradi € 18

*Roast beef 55 degrees
Roastbeef 55 Grad*

Carpaccio di cervo, Parmigiano Reggiano 40 mesi € 22

*Deer carpaccio, 40 month Parmigiano Reggiano
Wildbret-Carpaccio, 40 Monate gereifter Parmigiano Reggiano*

 Feta Saganaki, spinaci, patate, cipolla caramellata € 16

*Feta Saganaki, spinach, potatoes, caramelized onion
Feta Saganaki, Spinat, Kartoffeln, karamellisierte Zwiebeln*

Primi

First courses

Tagliolini, polpa di granchio blu € 22

*Tagliolini pasta, blue crab
Tagliolini-Nudeln, blaues Krabben*

Spaghetti vongole sgusciate, katsuobushi, lime € 23

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

Tortelloni, aragosta, tartufo nero € 26

*Tortelloni, aragosta lobster, black truffle
Tortelloni, Aragosta Hummer, schwarzer trüffel*

Linguina fredda, tartare di scampi, pesto di basilico, ricotta affumicata € 24

Cold linguine pasta, basil pesto, scampi tartare, smoked ricotta

Kalte Pasta-Linguine, Basilikumpesto, Scampi-Tartar, geräucherter Ricotta

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, cavolfiore € 26

White Tuna Cube Roll, Pistachios, Caramelized Onion, Cauliflower

Würfelrolle aus weißem Thunfisch, Pistazien, karamellisierten Zwiebeln, Blumenkohl

Piovra scottata, millefoglie di patate, soya, cavolfiore € 27

Grilled octopus, potato millefeuille, soya, cauliflower

Gegrillter Oktopus, Kartoffel-Millefeuille, Soja, Blumenkohl

Filetto di branzino tartufato, crema di patate € 28

Truffled sea bass fillet, potato cream

Getrübftes Wolfsbarschfilet, Kartoffelcreme

Grigliata mista di mare € 30

Mixed seafood grill

Gemischter Meeresfrüchte-Grill

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

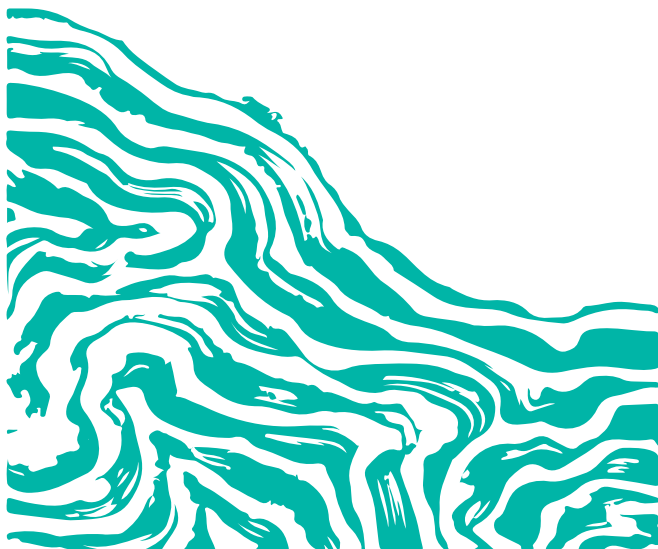
Gebratene Calamari, Garnelen, Sardine, Gemüse,

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, patate al forno € 26

Selected sliced beef, 30 days of maturation, baked potatoes

Ausgewähltes geschnittenes Rindfleisch, 30 Tage Reifung, gebackenen Kartoffeln

La Costata selezione macelleria Cadamuro € 7.5 hg

The ribeye steak

Das Ribeye-Steak

Guancetta di maialino cbt, il suo fondo, crema di patate, bieta €24

Pork cheek cbt, its stock, potatoes cream, chard

CBT Schweinewange, Brühe, Kartoffelcreme, 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



LA MARACHELLA
ristorante

Follow us

Follow our story
on our digital channels

Scan and surf!





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