

PLATEAU DI FRUTTI DI MARE

Seafood on ice
Meeresfrüchte auf Eis

Plateau Marachella € 45 x1 | € 90 x2 | € 135 x3 pers.

Degustazione di crudi su ghiaccio
Tasting of raw fish on ice | Gemischt rohem Fisch auf Eis

Plateau Royal € 150 x2 persone

Degustazione di crudi su ghiaccio e cotti
Tasting of raw and cooked fish on ice | Gemischt rohem und Gekocht Fisch auf Eis

OYSTER BAR

Le nostre selezioni al pezzo
Our raw fish selection

Oysters
menù

Ostriche la nostra selezione € 3/10

Our oysters selection
Unsere Auswahl an Austern

Scampi crudi € 6

Raw scampi
Rohe Scampi

Gamberi viola di Sicilia € 6

Purple prawns from Sicily
Lila Garnelen aus Sizilien

Japan

Cappasanta di Hokkaido € 6

Hokkaido scallop
Jakobsmuscheln von Hokkaido

CAVIALE

Caviar selection

Ordinabile nature su ghiaccio oppure spadellato con tagliolini al burro Occelli

Can be ordered nature on ice or on a butter tagliolini pasta
Bestellen Sie natur auf Eis oder mit Occelli-Butter-Tagliolini

White sturgeon delux 10g € 28 | 30g € 80 | 100g € 240

Deriva dallo storione bianco nordamericano, le uova di colore grigio antracite tendente al nero maturano per 8 anni.
Derived from the white sturgeon, the anthracite gray eggs tending to black mature for 8 years.

Giaveri

Osietra Imperial 10g € 40 | 30g € 110

Ottenuto dallo storione Russo, ha un carattere forte, e le uova più sode maturano per 10 anni.
Obtained from Russian sturgeon, it has a strong character, and the most hard eggs mature for 10 years.

Beluga Siberian 10g € 60 | 30g € 150

Nato dal matrimonio di due specie, lo storione Beluga e lo storione Siberiano. Le uova delicate maturano per 15 anni.
Born from the marriage of the Beluga sturgeon and the Siberian sturgeon. The delicate eggs mature for 15 years.

STARTERS

Appetizers

Carpaccio di volpina, mango, lime 16

Volpina fish carpaccio, mango, lime
Volpina Fisch Carpaccio, Mango, Lime

Signature

Trilogia di tartare di pesci e crostacei 28

Three mixed fish tartare
Drei gemischte Fisch tartar

Degustazione di antipasti cotti del giorno 28

Tasting of cooked appetisers of the day
Gemischte gekochten Vorspeisen des Tages

Gamberesse fritte su polenta morbida 16

Small fried local prawns on soft polenta
Kleine frittierte lokale Garnelen auf Polenta

Dentice mantecato, spinacino, acciughe del mar Cantabrico 18

Creamed red snapper, spinach, anchovies from the Cantabrian Sea
Cremiger roter Schnapper, Spinat, Sardellen aus dem Kantabrischen Meer

Tiepido di gamberi, scampi, calamaretti, taccole e patate 23

Warm of prawns, scampi, squid, potatoes and taccole
Gekocht Garnelen, Scampi, Tintenfisch, Kartoffeln und taccole

Cozze di Pellestrina al pomodoro, pane all'aglio 16

Mussels in tomato marinara style from Pellestrina with garlic bread
Muscheln im Tomaten-Marinara-Stil von Pellestrina mit Knoblauchbrot

Cappesante di Hokkaido alla griglia, hummus di ceci, cipolla caramellata 20

Grilled Hokkaido scallops, chickpea hummus, caramelised onion
Gegrillte Hokkaido-jacobsmuschel, Kichererbsen-Hummus, karamellisierte Zwiebel

Meat

Roastbeef all'Inglese 16

British recipe Roastbeef
Britisches Roastbeef

Carpaccio di cervo, formaggio Occelli al malto d'orzo e whisky, mirtilli 18

Deer carpaccio, Occelli cheese with barley malt and whiskey, blueberries
Hirsch-Carpaccio, Occelli-Käse mit Gerstenmalz und Whisky, Blaubeeren

Veg

Uovo al tegamino, asparagi, tartufo 16

Fried Egg, asparagus and truffle
Frittierte Ei, Spargel und Trüffel

PRIMI

First course

Spaghetti alla chitarra, vongole sgusciate, Katsuobushi 20

Homemade spaghetti pasta, shelled clams, Katsuobushi
Hausgemacht Spaghetti nudeln mit geschälte Muscheln, Katsuobushi

Tagliolini ai Fasolari, cime di rapa, lime 22

Homemade Tagliolini pasta with Fasolari, turnip greens, lime
Hausgemacht Tagliolini nudeln mit Fasolari, Rübenspitzen, Limette

Tortelloni agli asparagi, gamberi e tartufo 24

Tortelloni pasta with asparagus, prawns and truffles
Tortelloni nudeln mit Spargel, Garnelen und Trüffeln

Risotto verde agli scampi, formaggio Ocelli al malto d'orzo e whisky € 28 min 2 persone

Green scampi risotto, Ocelli cheese with barley malt and whiskey
Grüne risotto mit Scampi, Ocelli-Käse mit Gerstenmalz und Whisky

Meat

Spaghetti alla chitarra alla carbonara 16

Spaghetti pasta carbonara with bacon, pecorino cheese, eggs cream
Spaghetti nudeln carbonara mit Speck, Pecorino-Käse, Eiercreme

Veg

Maccheroncini, salsa ai tre pomodori, burrata, basilico 16

Macaroni pasta, three tomato sauce, burrata, basil
Makkaroni nudeln, Drei-Tomaten-Sauce, Burrata, Basilikum

SECONDI

Main course

Piovra scottata, cime di rapa, crema di porri e patate 26

Grilled octopus, turnip greens, leek cream and potatoes
Gegrillter kraken, Rübenspitzen, Lauchcreme und Kartoffeln

Catalana di calamari e seppie nostrane alla griglia 26

Catalana of squid and grilled local cuttlefish
Katalanisch mit gegrilltem Tintenfisch und calamari

Rombo alla griglia, asparagi, cannellini 28

Grilled turbot, asparagus, cannellini beans
Gegrillter Steinbutt, Spargel, Cannellini Bohnen

Fritto scelto di mare, verdure, maionese friggiteli 28

Fried seafood, vegetables, mayonnaise of green chilly
Frittierte Meeresfrüchte, Gemüse, Mayonnaise Von grünem Chili

Guancetta di maialino, demi-glace, finocchi gratinati, ribes 18

Suckling pig cheek, demi-glace, fennel au gratin, ribes
Schweinebacke, Demi-glace, überbackener Fenchel, Johannisbeeren

Meat

Filetto di manzo alla griglia, foie grass, cime di rapa, rafano 34

Grilled beef fillet, foie grass, turnip greens, horseradish
Gegrilltes Rinderfilet, Gänseleber, Rübenspitzen, Meerrettich

Fiorentina oppure Costata selezione Macelleria Cadamuro € 7/9 hg.

T- Bone steak or Costata beef, selection of Cadamuro Butcher's
T-Bone Steak oder Costata-Rindfleisch, Auswahl an Cadamuro Butcher's

IL PESCATO DEL GIORNO

Today's catch

Diverse tipologie in base al pescato giornaliero tra:
Branzino, Rombo, Ricciola, Dentice, Scorfano e Orata,
Proposte in diverse cotture, in crosta di sale, alla mediterranea, alla griglia.

Different choices based on the daily catch between:
Sea bass, turbot, amberjack, snapper, redfish and sea bream,
Offered in different cooking methods, salted, Mediterranean, grilled

Unterschiedliche Auswahlmöglichkeiten basierend auf dem täglichen Fang dazwischen:
Wolfsbarsch, Steinbutt, Amberjack, Schnapper, Rotbarsch und Seebrasse,
Wird in verschiedenen Zubereitungsarten angeboten, gesalzen, mediterran, gegrillt

Da € 8/9 hg a seconda della tipologia | From € 8/9 hg depending on the type

CROSTACEI VIVI

Live crustaceans

Astici e Aragoste di varie pezzature a seconda del mercato
Proposti alla Catalana, come primo piatto oppure in percorso di più portate.
King crab e Magnose solo su ordinazione.

Lobsters | aragosta lobsters | King Krab of various sizes depending on the market
Offered Catalan style or with pasta or as a multi-course

Hummer | Hummer aragosta | King crab in verschiedenen Größen, je nach Markt
Wird im katalanischen Stil oder mit nuedeln

Da € 10/20 hg a seconda della tipologia | From € 10/20 hg depending on the type

Il nostro menù è anche gluten free, chiedi a noi - Our menu is also gluten free, ask us



Coperto 4

I prodotti contrassegnati con * sono stati sottoposti ad abbattimento di temperatura
per garantire la qualità e la sicurezza, come richiesto dal piano Haccp



Allergeni, chiedi maggiori informazioni al nostro staff - Allergens, ask our staff for more information