

Cette semaine

La carte de Marcello est vivante et célèbre l'Italie du quotidien ! Chaque mercredi, une nouvelle carte mêle classiques de la maison et nouveautés de la semaine. Toutes nos pâtes sont faites maison avec des œufs et de la farine BIO.

À partager

Burratades Pouilles
huile d'olive, basilic **V 19**

Fritto misto **21**
sauce câpres et menthe

Crostini du moment **16**

Jambon italien Culatello **21**

Entrées.....

Insalata fresca **V 15**

Arancini Nero
truffe, mozzarella, Parmesan **V 16**

Soupe d'artichaut **V 16**

Carpaccio de Bresaola **16**

Burrata panée **V 18**

Parmigiana **V 17**

Carpaccio de Saint-Jacques **24**

Pâtes.....

Spaghetti Pomodoro **V** sauce tomate datterino, basilic **21**

Evergreen **V** sans stracciatella / avec stracciatella **24/27**
spaghetti, pesto intense de basilic, pignons grillés

Gnocchi à la truffe noire fraîche **V 38**

Tagliatelle al ragù joue de bœuf, carottes, genièvre, pecornio **29**

Spaghetti calamars et poutargue **29**

Vongole linguine, palourdes, tomates datterino **31**

Ravioli Bianco**V** ricotta et citron bio, crème de truffe blanche, ciboulette **28**

La suggestion du chef !

Desserts maison

Nos glaces maison 2 boules **12**
vanille, chocolat, citron-basilic, marron

“Juste une boule”! au choix **6**

Profiterole glace noisette **15**

Affogato **11**

Café gourmand **14**

Tiramisù au café **12**

Le M Chocolat **14**
ganache chocolat noir intense,
croustillant praliné, Chantilly Vanille

Formaggio Taleggio **12**

Le dessert du jour !

Plats

Polpette de bœuf sauce tomate au basilic, gnocchi à la romaine **28**

Rôti de porc à la sauge **33**
carottes, tomates, écrasé de pomme de terre

Espadon à la plancha **35**
artichauts à l'origan, olives, câpres, anchois

Suppléments **9**
Trofie et sauce tomate / Salade de pousses d'épinard, roquette et pignons /
Gnocchis à la romaine gratinés au Parmesan / Légumes grillés

Au déjeuner

tous les jours...

L'ASSIETTE MARCELLO **28**

Raviolis trois fromages,
burrata, aubergine et fenouil grillés,
raisin, artichauts grillés,
pousses d'épinard, roquette, fenouil,
charcuterie italienne



du lundi au vendredi...

PASTA E VERDURA **25**

La pâte du jour
+
Salade de pousses
d'épinard, roquette, pignons

Cocktails

Marcello Spritz 15
Margarita di Amalfi 15
New York Sour 15
Syracuse 15
M Espresso 16
Aperol Spritz 13

Sans alcool
Sunday morning 12
Primavera 12
San Bitter 8
Jus detox 8

Vins & Pétillants

Vin du mois
Dragon Langhe 59
Dolcetto d'Alba 65

Blancs
Chateau de Brague 37
Punto 8 BIO 38
Bianco Costiera BIO
et nature 42
Pinot Grigio 45
Peloro Bianco 48

Rosés
Tenuta Fertuna 44

Rouges
Primitivo 37
Bocin Servaj 39
Moli Rosso 38
Nero d'Avola
Paccamora BIO 39
San Giovese 43
Bocca della Verità 49
Tai Rosso 56

Chianti 58
Langhe Nebbiolo 60
Barolo Marcarini 125
Amarone 130
Brunello di Montalcino
DOCG 145

Pétillant
Rouge • Lambrusco
Vecchio Moro 38

Prosecco
Montelvini, brut 40
Extra Dry Masot 52

Champagne
Maison Veuve Clicquot
120

Apéritifs
Bière Volcelest 9
La Bianca,
Maison Labi 14
La Ambrata,
Maison Labi 14
Prosecco Montelvini
Coupe 12

Boissons

Aquachiara Naturale 5
Aquachiara Frizzante 5
Coca, Coca zéro, Perrier 6
Limonade Lorina 8
Mediterranean tonic Ginger beer 7
Fever-Tree italian blood orange 7
San Bitter 8

Caffè
Espresso Terres de Café 4/7
Caffe d'Orzo (orge) 4
Cappuccino 6

Thés & Infusions
Infusion maison del Professore 8
Lapacho, orange, badiane, cumin, fenouil, ortie,
sauge
Thé vert Bio Jeoncha 7
Thés Bio Thé noir, Thé rouge rooibos 7
Thé bleu oolong, Thé vert au jasmin

OUVERT TOUS LES JOURS / 7/7

Du Lundi au Vendredi **12h - 14h15** - Du Lundi au Mercredi • **19h - 22h30**

Jeudi, Vendredi, Samedi **19h - 23h** - Samedi et Dimanche **12h - 23h en continu** (Dim. 22h30)

8, rue Mabillon Paris 6e — 01 43 26 52 26

Réservation en ligne sur marcello-paris.com

Service compris - Prix nets en euros / La maison n'accepte pas les chèques.

La liste des allergènes est disponible au restaurant.

Nos viandes sont d'origine française, veau origine Hollande.