Cette semaine

La carte de Marcello est vivante et célebre l'Italie du quotidien ! Chaque mercredi, une nouvelle carte mêle classiques de la maison et nouveautés de la semaine. Toutes nos pâtes et nos desserts sont faits maison sur place avec des œufs et de la farine BIO.
Marcello's menu celebrates everyday Italian cuisine! Every Wednesday, a new menu! All our pasta and desserts are homemade on-site using organic eggs and flour.

À partager

Burrata des Pouilles V 19

Fritto misto 21
éperlans, calamars, sauce câpres et menthe

Piadina façon Pizzetta 15
mozzarella, speck, tomates

Crostini 16
anchois, ricotta, citron bio

Jambon italien Culatello 21

Arancini nero V 14
riz noir, mozzarella, truffe, Parmesan



Antipasti

Insalata fresca V 15

Parma, Mozza, Carciofi 23

Vitello tonnato 18

Parmigiana 17

Carpaccio de bœuf 19
roquette, Parmesan

Espadon fumé maison 23
ricotta, fenouil, aneth, citron bio

Pasta

Spaghetti Pomodoro V sauce tomate datterino, basilic 22

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

Pici Salsiccia gros spaghetti, saucisse au fenouil, tomate, pecorino, aneth 29

Tagliatelle Carciofi e Limone V 28

Bottarga spaghetti, poutargue, persil 29

Vongole linguine, palourdes, tomates datterino 31

RavioliBiancoV ricotta et citron bio, crème de truffe blanche 28

La suggestion du chef !

Piatti

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

Côte de veau milanaise 35
tomates confites origan, salade de pousses d'épinard, roquette et citron bio

Filets de rouget 31
fenouil grillé, câpres, olives, tomates datterino, huile d'olive

Suppléments 9
Trofie sauce tomate / Pousses d'épinard, roquette, pignons /
Gnocchis à la romaine gratinés au Parmesan / Légumes grillés

Au déjeuner

tous les jours...



L'ASSIETTE MARCELLO 28
Raviolis du moment, mozzarella di bufala, légumes grillés, pousses d'épinard, jambon de Parme

du lundi au vendredi...



PASTA E VERDURA 25
La pâte du jour
+
Salade pousses d'épinard, roquette, pignons

Dolce *faits maison*

Nos glaces maison 2 boules 12
vanille, citron-basilic, pistache, clémentine

"Juste une boule" au choix 6

Affogato 11

Café gourmand 14

Daï Daï de la Maison Del Gusto 3

Tiramisù au café 12

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

Formaggio Chèvre et figue 12

Le dessert du jour !

Cocktails

Nos cocktails signature !

MarcelLOW 4° à 5° d'alcool
Campari Soda 12
Moscato Spritz 12
Torino Mule 12
Marcello Spritz 15
Cherry Negroni 15
Milano Old Fashioned 16
Aperol Spritz 13

Sans alcool
Sunday morning 12
Primavera 12
San Bitter 8

Vins & Pétillants

Vin du mois
Pinot Noir 55
Trebbiano 55

Blancs
Chateau de Brague 37
Punto 8 BIO 38
Bianco Costiera BIO et nature 42
Pinot Grigio 45
Peloro Bianco 49
Aria blanc 59
Ilivio Friuli Colli 90

Rouges
Primitivo 37
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

Rosés
Aria rosé 59

Pétillant
Rouge • Lambrusco Vecchio Moro 38

Prosecco
Montelvini, brut 40
Extra Dry Masot 52

Champagne
Maison Veuve Clicquot 130

Apéritifs
Bière Volcelest 10
La Bianca, Maison Labi 14
La Ambrata, Maison Labi 14
Prosecco Montelvini Coupe 12

Boissons

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 7
noir, rooibos, oolong, vert au jasmin

Softs
Aquachiara Naturale 5
Aquachiara Frizzante 5
Coca, Coca zéro, Perrier 6
Limonade Lorina 8
Mediterranean Tonic 8
Ginger beer 8
San Bitter 8



Chocolat chaud Valrhona
9

Marcello est ouvert tous les jours 7/7
Du Lundi au Vendredi 12h - 14h15 / 19h - 22h45 (Vend. 23h)
Tout le week-end en continu !Samedi et Dimanche 12h - 23h (Dim. 22h45)

Restaurant italien à Saint-Germain-des-Prés
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.