

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

Burrata des Pouilles V 19

Fritto misto 21

Crostini filet d'anchois 16

Mozarella di Bufala, Parma 24

Jambon italien Culatello 21



Entrées

Insalata fresca V 15

Arancini sicilien V 15

riz, safran, tomates, anchois, mozzarella
Parmesan, olives, roquette, câpres

Vitello tonnato 18

Tartare de daurade 18

Carpaccio de bœuf 19

Asperges et stracciatella V 18

Parmigiana V 17

Pâtes

Spaghetti Pomodoro V sauce tomate datterino, basilic 21

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

Ravioli ricotta brebis épinard V Parmesan, beurre de sauge 26

Paccheri al ragù 29

Spaghetti calamari e bottarga 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, citron-basilic, pistache

"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 Taleggio 12

Le dessert du jour !

Plats

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

Galletto milanaise 32
coquelet rôti, tomates rôties origan, salade de roquette, pousses d'épinard, pignons

Bar à la plancha 36
artichauts à l'origan, olives, câpres, anchois

Suppléments 9

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

Cocktails

Marcello Spritz 15
Capri by night 14
Cherry Negroni 15
Milano Old Fashioned 16
Aperol Spritz 13

Sans alcool
Sunday morning 12
Primavera 12
San Bitter 8
Jus detox 9

Vins & Pétillants

Vin du mois
Vermentino 53
Ciliegiolo 55

Blancs
Chateau de Brague 37
Punto 8 BIO 38
Bianco Costiera BIO
et nature 42
Pinot Grigio 45
Peloro Bianco 48
Aria blanc 58

Rosés
Aria rosé 58

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
130

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

Boissons

Aquachiaro Naturale 5
Aquachiaro 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
Caffè d'Orzo (orge) 4
Cappuccino 6

tous les jours...

L'ASSIETTE MARCELLO 28

Raviolis ricotta brebis épinard, mozzarella di bufala, légumes grillés, pousses d'épinard & roquette, charcuterie italienne



du lundi au vendredi...

PASTA E VERDURA 25

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



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.