

MARCELLO - INFORMATIONS ALLERGÈNES - 11/03/2026

Allergènes à information obligatoire auprès du consommateur pour les denrées alimentaires non préemballées

	PLATS	DISHES	INGREDIENTS	GLUTEN	CRUSTACÉS	MOLLUSQUES	ŒUFS	POISSON	CACAHUÈTE ARACHIDE	SOJA	LAIT	FRUIT À COQUE (noisette, noix, amande, pistache, marron, châtaigne, noix de pécan, cacahuètes, pignon, coco, muscade, macadamia)	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SULFITES	LUPINS	PORC	AIL	CHAMPIGNON
				GLUTEN	CRUSTACEANS	MOLLUSCS	EGGS	FISH	PEANUTS	SOY	MILK	NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME	SULFITES	LUPINS	PORK	GARLIC	MUSHROOMS
A PARTAGER	BURRATA BASILIC	<i>Burrata basil</i>	burrata des pouilles hule olive basilic								LAIT									
A PARTAGER	FRITTO MISTO	<i>Fritto misto</i>	gambas, calamars, moules, sauce mascarons aux câpres et menthe	GLUTEN	CRUSTACES	MOLLUSQUE					LAIT									
A PARTAGER	MOZZA BUFALA PARMA BASILIC	<i>Mozza Parma</i>	Mozza di Parma, Parma, basilic								LAIT							PORC		
A PARTAGER	CROSTINI ANCHOIS	<i>Anchovies crostini</i>	focaccia grillée anchois, beurre, citron	GLUTEN (crostone)				POISSON			LAIT									
A PARTAGER	JAMBON CULATELLO	<i>Prosciutto</i>	Jambon Culatello															PORC		
ENTRÉE	CROSTONE CHEVRE	<i>Crostone</i>	focaccia grillée, chèvre, roquette, pignons	GLUTEN							LAIT	FRUIT A COQUE (pignons)								
ENTRÉE	SOUPE ARTICHAUT	<i>Zuppa</i>	artichauts, crostino scamorza et lard de Colonnata	GLUTEN (crostone)							LAIT(crost one)							PORC (crost one)		
ENTRÉE	BURRATA CAPRES ANCHOIS	<i>Burrata capers</i>	Burrata pesto de câpres, anchois, basilic					POISSON			LAIT									
ENTRÉE	PARMIGIANA	<i>parmigiana</i>	aubergine, tomate, Parmesan, mozzarella, basilic								LAIT									
ENTRÉE	INSALATA FRESCA	<i>Insalata Fresca</i>	roquette, parmesan, tomate datterino, citron bio, pousses épinard, trévis, pignons								LAIT	FRUIT A COQUE (pignons)								
ENTRÉE	BRESAOLA, ROQUETTE, PARMESAN	<i>Bresaola carpaccio</i>	bresaola, roquette, parmesan								LAIT									
ENTRÉE	ARANCINI NERO	<i>Nero Arancini</i>	Riz noir, mozzarella, Parmesan, crème truffe, trévis, panure blé et œuf	GLUTEN (panure panko)			ŒUF (panure)				LAIT									
AU DEJEUNER	L'ASSIETTE MARCELLO	<i>L'assiette Marcello</i>	ravioli 3 fromages, pousses épinard roquette aubergine, mozzarella di bufala , fenouil artichaut charcuterie italienne	OPTION : sans ravioli			ŒUF				LAIT							PORC		
PÂTES	POMODORO	<i>Pomodoro</i>	spaghetti, sauce tomate datterino, basilic	OPTION : penne sans gluten			ŒUF dans pâte				LAIT									
PÂTES	VONGOLE	<i>Vongole</i>	linguine, palourdes, persil, tomates, ail piment espelette (beurre dans bouillon)	GLUTEN		MOLLUSQUE	ŒUF dans pâte				LAIT								AIL	
PÂTES	EVERGREEN & STRACIATELLA	<i>Evergreen & Stracciatella</i>	spaghetti, basilic, pignons grillés , stracciatella, parmesan	OPTION : penne sans gluten			ŒUF dans pâte				LAIT	FRUIT A COQUE (pignons)								
PÂTES	EVERGREEN	<i>Evergreen</i>	spaghetti, basilic, pignons grillé, parmesan (beurre dans bouillon)	OPTION : penne sans gluten			ŒUF dans pâte				LAIT	FRUIT A COQUE (pignons)								
PÂTES	PICI SALSICCIA	<i>Pici salsiccia</i>	gros spaghetti, saucisse au fenouil, tomate, pecorino, aneth	GLUTEN			ŒUF dans pâte				LAIT							PORC		
PÂTES	SPAGHETTI AL POLPO	<i>Polpo spaghetti</i>	Spaghetti poulp sauce tomate câpres persil	GLUTEN		MOLLUSQUE	ŒUF dans pâte													
PÂTES	GNOCCHI ALLA NORMA	<i>Gnocchi alla norma</i>	gnocchi maison, aubertgine, tomate, ricotta salée fumée	GLUTEN							LAIT									
PÂTES	BIANCO	<i>Bianco</i>	ravioli ricotta et citron bio, crème truffe blanche, ciboulette	GLUTEN							LAIT									
PLATS	POLPETTE	<i>Polpette</i>	boulettes de bœuf au sarrasin, sauce tomate au basilic, gnocchi romaine gratinés au Parmesan	GLUTEN			ŒUF (gnocchi romaine)				LAIT									
PLATS	COTE DE PORC MILANAISE	<i>Milanese Pork</i>	porc panée, brocolini grillés pecorino	GLUTEN			ŒUF				LAIT							PORC		
PLATS	CABILLAUD PLANCHA	<i>Lean Fish</i>	cabillaud à la plancha, artichaut origan, olives, câpres, anchois					POISSON												
SIDE	POUSSES EPINARD ROQUETTE PIGNONS	<i>Rucola & Fennel</i>	pousses épinard roquette pignons									FRUIT A COQUE (pignons)								
SIDE	LEGUMES GRILLÉS	<i>Grilled vegetables</i>	légumes grillés																	
SIDE	GNOCCHI ROMAINE	<i>Gnocchi romana</i>	semoule de blé, beurre, Parmesan, lait jaune, œuf	GLUTEN			ŒUF				LAIT									
SIDE	TROFIE SAUCE TOMATE	<i>Trofie tomato sauce</i>	pâtes, sauce tomate	OPTION : penne sans gluten																
DESSERT	AFFOGATO	<i>Affogato</i>	café, glace vanille, amaretti								LAIT	FRUIT A COQUE (amande)								
DESSERT	GLACES MAISON	<i>Homemade Ice cream</i>	glaces et sorbet maison				ŒUF				LAIT	FRUIT A COQUE (pistache, marron, noisette)								
DESSERT	DAI DAI	<i>Bocconcino Dai Dai</i>	jaune œuf, sucre, farine, chocolat, gélatine	GLUTEN			ŒUF				LAIT									
DESSERT	M CHOCOLAT	<i>M Chocolate</i>	ganache chocolat noir, praliné, chantilly	GLUTEN			ŒUF				LAIT	FRUIT A COQUE								
DESSERT	TIRAMISU CAFÉ	<i>Classic coffee Tiramisu</i>	biscuit pavesini, œufs, crème, café, poudre cacao	GLUTEN			ŒUF				LAIT	FRUIT A COQUE (traces)								
DESSERT	FROMAGE TALEGGIO	<i>Taleggio cheese</i>	fromage taleggio mostarada sarda								LAIT									
DESSERT	TIRAMISU CHOCOLAT NOISETTE	<i>Hazelnut Tiramisu</i>	biscuit pavesini, œufs, crème, chocolat noisette	GLUTEN			ŒUF				LAIT	FRUIT A COQUE (noisette)								
DESSERT	CAFÉ GOURMAND	<i>Gourmet Café</i>	café + mignardises sucrées	GLUTEN			ŒUF				LAIT	FRUIT A COQUE								