

MARCELLO - INFORMATIONS ALLERGÈNES- 16/09/2026

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

	PLATS	DISHES	INGREDIENTS	GLUTEN	CRUSTACÉS	MOLLUSQUES	ŒUFS	POISSON	CACAHUËTE 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>	sardine, calamars,sauce aux câpres et menthe	GLUTEN		MOLLUSQUE		POISSON			LAIT									
A PARTAGER	CROSTONE	<i>Crostone</i>	focaccia,mozzarella,Parme, olives	GLUTEN (crostone)							LAIT							PORC		
A PARTAGER	JAMBON CULATELLO	<i>Prosciutto culatello</i>	Jambon Culatello															PORC		
ENTRÉE	PARMA MOZZA E FIGUE	<i>Prama ham mozza</i>	jambon de Parme 28 mois, figue								LAIT							PORC		
ENTRÉE	GIROLLES ET ŒUF PANKO	<i>Girolles & Egg</i>	Poêlée de girolles œuf mollet croustillant au panko V	GLUTEN			ŒUF				LAIT	FRUIT A COQUE (amandes)								CHAMPIGNON
ENTRÉE	ARANCINI SICILIEN	<i>Sicilian arancini</i>	riz, safran, tomate, mozza, Parmesan, olives, anchois, câpres, olives, roquette	GLUTEN			ŒUF	POISSON			LAIT									
ENTRÉE	INSALATA FRESCA	<i>Insalata Fresca</i>	roquette, parmesan, tomate datterino, citron bio, pousses épinard, menthe, basilic, pignons								LAIT	FRUIT A COQUE (pignons)								
ENTRÉE	CARPACCIO BŒUF	<i>Beef carpaccio</i>	bœuf cru, roquette, parmesan								LAIT									
ENTRÉE	SARDINE ET FOCACCIA	<i>Sardinia focaccia</i>	filets de sardine plancha, l'huile d'olive et citron bio, tomates datterino, olives, câpres, focaccia grillée	GLUTEN				POISSON					CELERI							
ENTRÉE	VITELLO TONNATO	<i>Vitello tonnato</i>	veau micuit, sauce thon, câpres à queue				ŒUF	POISSON			LAIT									
AU DEJEUNER	L'ASSIETTE MARCELLO	<i>L'assiette Marcello</i>	Ravioli du moment, mozzarella di bufala, légumes grillés, tomates datterino, pousses d'épinard, jambon de Parme, fruit du moment	OPTION : sans ravioli			ŒUF dans pâte				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	CARCIOFI E LIMONE	<i>Carciofi e Limone</i>	Tagliatelle, artichauts, citron, Parmesan	GLUTEN			ŒUF dans pâte				LAIT									
PÂTES	PACCHERI RAGOUT DE SEICHE	<i>Paccheri cuttlefish</i>	paccheri, mijoté de seiches, blettes et sauce tomate	GLUTEN		MOLLUSQUE	ŒUF dans pâte	POISSON					CELERI							
PÂTES	LASAGNE VEGETARIENNE	<i>Veggie Lasagna</i>	PATE LASAGNE, AUBERGINE, COURGETTE, POIVRON, CAROTTE, CHAMPIGNON, BASILIC, PARMESAN, SCAMORZA	GLUTEN			ŒUF dans pâte				LAIT		CELERI							champignon
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 sarasin, sauce tomate au basilic, gnocchi romaine gratinés au Parmesan	GLUTEN			ŒUF (gnocchi romaine)				LAIT									
PLATS	SALTIMBOCCA	<i>Veal saltimbocca</i>	escalope de veau, jambon de Parme, sauge, pomme de terre grenaille romarin								LAIT							PORC		
PLATS	BAR PLANCHA	<i>Seabass</i>	bar, tomates, courgette, huile olive, citron, aubergine					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	<i>Goat Cheese</i>	chèvre, huile olive, figue								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								