

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 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 Nero
truffe, mozzarella, Parmesan V 16

Soupe artichaut V 16

Carpaccio de Bresaola 16

Burrata câpres et anchois V 17

Crostone au chèvre frais V 16

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

Gnocchi alla norma V 26

Pici salsiccia gros spaghetti, saucisse au fenouil, pecorino, aneth 29

Spaghetti al polpo 31

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

Côte de porc milanaise 34
broccolini grillés, pecorino

Cabillaud à la plancha 36
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, artichauts grillés, pousses d'épinard,

du lundi au vendredi...

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

Cocktails

Marcello Spritz 15

Capri by night 14

Cherry Negroni 15

Syracuse 15

Milano Old Fashioned 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

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

Caffè

Espresso Terres de Café 4/7

Caffè d'Orzo (orge) 4

Cappuccino 6