

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

Jambon italien Culatello 21



Entrées

Insalata fresca V 15

Parma e Melone 21

Vitello tonnato 18

Salade de poulpe 19

Carpaccio de bœuf 19

Mozzarella di Bufala 16

pastèque, basilic V

Fleurs de courgette ricotta 16

Burrata di Bufala 17

tomates, basilic

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 pesto verde basilic, tomates, olives, câpres, mozza di Bufala 25

Tagliatelle Carciofi e Limone V 28

Spaghetti calamari e bottarga 29

Vongole linguine, palourdes, tomates datterino 31

Ravioli BiancoV ricotta et citron bio, crème de truffe blanche 28

La suggestion du chef !

Desserts maison

Nos glaces maison 2 boules 12

vanille, citron-basilic, pistache, fruits rouges

“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

Tartare de bœuf 29
tomates confites, olives, câpres, basilic, frites de polenta au Parmesan

Bar à la plancha 36
fenouil, courgettes, aubergines grillées, huile d'olive, tomates et citron bio

Suppléments 9

Trofie à la 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, melon,
jambon de Parme

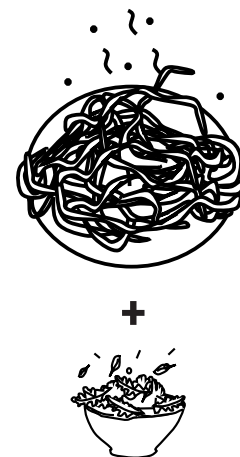


du lundi au vendredi...

PASTA E VERDURA 25

La pâte du jour

+
Salade de pousses
d'épinard, roquette,
pignons



Cocktails Vins & Pétillants

MarcellOW 4° à 5° d'alcool

Campari Soda 12

Moscato Spritz 12

Torino Mule 12

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

Vin du mois

Brivido Rosa 58

Misto Mare 58

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 10

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

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

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)

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.