

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

Tresse de mozzarella 250g 22

Jambon italien Culatello 21

Entrées	Pâtes
Insalata fresca V15	Spaghetti Pomodoro V sauce tomate datterino, basilic21
Arancini Nero truffe, mozzarella, Parmesan V16	Evergreen V sans stracciatella / avec stracciatella24/27 spaghetti, pesto intense de basilic, pignons grillés
Soupe artichaut V16	Gnocchi à la truffe noire fraîche V38
Carpaccio de Bresaola16	Pici salsiccia gros spaghetti, saucisse au fenouil, pecorino, aneth29
Burrata nera V17	Spaghetti al polpo31
Crostone au chèvre frais V16	Vongole linguine, palourdes, tomates datterino31
Parmigiana V17	Ravioli BiancoV ricotta et citron bio, crème de truffe blanche, ciboulette28
Carpaccio de Saint-Jacques 24	La suggestion du chef !

Desserts maison	
Daï Daï bouchée glacée3	Tiramisù au café12
Nos glaces maison 2 boules 12 vanille, citron-basilic, pistache	Le M Chocolat14 ganache chocolat noir intense, croustillant praliné, Chantilly Vanille
“Juste une boule” au choix6	Formaggio Taleggio12
Affogato11	Le dessert du jour !
Café gourmand14	

Plats	
Polpette de bœuf sauce tomate au basilic, gnocchi à la romaine28	
Côte de porc milanaise32 broccolini grillés, pecorino	
Espadon à la plancha35 artichauts à l'origan, olives, câpres, anchois	
Suppléments9 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 Naturale5 Aquachiara Frizzante5 Coca, Coca zéro, Perrier6 Limonade Lorina8 Mediterranean tonic Ginger beer7 Fever-Tree italian blood orange7 San Bitter8 Caffè Espresso Terres de Café4/7 Caffè d'Orzo (orge)4 Cappuccino6	Thés & Infusions Infusion maison del Professore8 Lapacho, orange, badiane, cumin, fenouil, ortie, sauge Thé vert Bio Jeoncha7 Thés Bio7 noir, rooibos, oolong, vert au jasmin