

# 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**  
huile d'olive, basilic **V 19**

**Fritto misto 21**  
sauce câpres et menthe

**Crostini du moment 16**

**Jambon italien Culatello 21**

## Desserts maison

**Daï Daï** bouchée glacée **3**

**Nos glaces maison 2 boules 12**  
vanille, chocolat, citron-basilic, marron, noisette

**“Juste une boule”** au choix **6**

**Affogato** **11**

**Café gourmand** **14**

## Entrées.....

**Insalata fresca V** **15**

**Arancini Nero**  
truffe, mozzarella, Parmesan **V 16**

**Zuppa rustica** **16**

**Carpaccio de Bresaola** **16**

**Burrata nera V** **17**

**Parmigiana V** **17**

**Carpaccio de Saint-Jacques** **24**

## Pâtes .....

**Spaghetti Pomodoro V** sauce tomate datterino, basilic **21**

**Evergreen V sans straciella / avec straciella**  
spaghetti, pesto intense de basilic, pignons grillés

**Gnocchi à la truffe noire fraîche V** **38**

**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 !**

## Au déjeuner

tous les jours...

### L'ASSIETTE MARCELLO 28

Raviolis trois fromages, burrata, aubergine et fenouil grillés, artichauts grillés, pousses d'épinard, roquette, fenouil, charcuterie italienne



du lundi au vendredi...

### PASTA E VERDURA 25

La pâte du jour  
+  
Salade de pousses d'épinard, roquette, pignons

## Cocktails

Marcello Spritz 15  
Margarita di Amalfi 15  
New York Sour 15  
Syracuse 15  
M Espresso 16  
Aperol Spritz 13  
Sans alcool  
Sunday morning 12  
Primavera 12  
San Bitter 8  
Jus detox 8

## Vins & Pétillants

<b>Vin du mois</b>	<b>Rosés</b>	<b>Blancs</b>
Dragon Langhe 59	Tenuta Fertuna 44	Chateau de Brague 37
Dolcetto d'Alba 65	Rouges	Prunelli di Montalcino
	Primitivo 37	DOC 145
	Bocin Servaj 39	
	Moli Rosso 38	
	Nero d'Avola	
	Paccamora BIO 39	
	San Giovese 43	
	Bocca della Verità 49	
	Tai Rosso 56	

<b>Pétillant</b>	<b>Apéritifs</b>
Rouge • Lambrusco	Bière Volcelest 9
Vecchio Moro 38	La Bianca,
	Maison Labi 14
	La Ambrata,
	Maison Labi 14
	Prosecco Montelvini
	Coupe 12
<b>Champagne</b>	
Maison Veuve Clicquot	
120	

## Boissons

<b>Aquachiara Naturale</b>	<b>Thés &amp; Infusions</b>
Aquachiara Frizzante	Infusion maison del Professore 8
Coca, Coca zéro, Perrier	Lapacho, orange, badiane, cumin, fenouil, ortie, sauge
Limonade Lorina	
Mediterranean tonic Ginger beer	Thé vert Bio Jeoncha 7
Fever-Tree Italian blood orange	Thés Bio Thé noir, Thé rouge rooibos 7
San Bitter	Thé bleu oolong, Thé vert au jasmin
<b>Caffè</b>	
Espresso Terres de Café	4/7
Caffe d'Orzo (orge)	4
Cappuccino	6