

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

**Fritto misto 21**  
sauce câpres et menthe

**Crostini du moment 16**

**Jambon italien Culatello 21**

## 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 stracciatella / avec stracciatella 24/27**  
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 BiancoV** ricotta et citron bio, crème de truffe blanche, ciboulette **28**

**La suggestion du chef !**

## 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**

**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 32**  
brocolini grillés, pecorino

**Espadon à la plancha 35**  
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,  
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

**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

**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 Thé noir, Thé rouge rooibos 7  
Thé bleu oolong, Thé vert au jasmin

OUVERT TOUS LES JOURS / 7/7

Du Lundi au Vendredi **12h - 14h15** - Du Lundi au Mercredi • **19h - 22h30**

Jeudi, Vendredi, Samedi **19h - 23h** - Samedi et Dimanche **12h - 23h en continu** (Dim. 22h30)

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, veau origine Hollande.