

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
- Burrata di Bufala 17
tomates, basilic V
- Jambon italien Culatello
et melon 21



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

Entrées

- Insalata fresca V 15
- Arancini sicilien V 15
riz, safran, tomates, anchois, mozzarella
Parmesan, olives, roquette, câpres
- Vitello tonnato 18
- Tartare de daurade 18
- Carpaccio de bœuf 19
- Mozzarella di Bufala
légumes grillés V 18
- Roulés d'aubergine V 15

- Tiramisù au café 12
- Le M Chocolat 14
ganache chocolat noir intense,
croustillant praliné, Chantilly Vanille
- Formaggio Taleggio 12
- Le dessert du jour !

Pâtes

- Spaghetti Pomodoro V sauce tomate datterino, basilic 21
- Evergreen V sans stracciatella / avec stracciatella 24/27
spaghetti, pesto intense de basilic, pignons grillés
- Lasagne al ragu de bœuf V sauce tomate, scamorza fumée, basilic 25
- Tagliatelle Carciofi e Limone V 28
- Spaghetti calamari e bottarga 29
- Vongole linguine, palourdes, tomates datterino 31
- Ravioli Bianco V ricotta et citron bio, crème de truffe blanche 28
- La suggestion du chef !

Plats

- Polpette de bœuf sauce tomate au basilic, gnocchi à la romaine 28
- Saltimbocca de veau 32
escalope de veau, jambon de Parme, sauge, écrasé de pomme de terre et huile d'olive
- Bar à la plancha 36
artichauts à l'origan, huile d'olive au fenouil, tomates et citron
- 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, 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

Vin du mois
Noela Ricci Bro' 58
Aria Rouge 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 9
La Bianca,
Maison Labi 14
La Ambrata,
Maison Labi 14
Prosecco Montelvini
Coupe 12

Boissons

- | | | | |
|---------------------------------|-----|--|---|
| Aquachiaro Naturale | 5 | Thés & Infusions | |
| Aquachiaro Frizzante | 5 | Infusion maison del Professore | 8 |
| Coca, Coca zéro, Perrier | 6 | Lapacho, orange, badiane, cumin, fenouil, ortie, sauge | |
| Limonade Lorina | 8 | Thé vert Bio Jeoncha | 7 |
| Mediterranean tonic Ginger beer | 7 | Thés Bio | 7 |
| Fever-Tree italian blood orange | 7 | noir, rooibos, oolong, vert au jasmin | |
| San Bitter | 8 | | |
| Caffè | | | |
| Espresso Terres de Café | 4/7 | | |
| Caffe d'Orzo (orge) | 4 | | |
| Cappuccino | 6 | | |

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.