

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

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	Rosés	Blancs
Dragon Langhe 59	Tenuta Fertuna 44	Chateau de Brague 37
Dolcetto d'Alba 65		Punto 8 BIO 38
	Rouges	Bianco Costiera BIO
	Primitivo 37	et nature 42
	Bocin Servaj 39	Pinot Grigio 45
	Moli Rosso 38	Peloro Bianco 48
	Nero d'Avola	
	Paccamora BIO 39	
	San Giovese 43	
	Bocca della Verità 49	
	Tai Rosso 56	

Entrées.....

Insalata fresca V	15
Arancini Nero	16
truffe, mozzarella, Parmesan V	
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	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 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

Plats

Polpette de bœuf sauce tomate au basilic, gnocchi à la romaine	28
Rôti de porc à la sauge	33
carottes, tomates, écrasé de pomme de terre	
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

Boissons

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