

* * * * *

Marcello

Dîner du Réveillon
31 décembre 2025

* * * * *

Aperitivo *à partager*

Burrata des Pouilles 250g	huile d'olive de Sicile <i>V</i> supplément truffe noire fraîche +12€	24
Tarama à la ricotta	citron bio, aneth, focaccia grillée	22
Crostone de focaccia grillée	mozzarella, mortadelle pistache	19
Frittura Marcello	gambas, calamars, blanc de seiche, sauce tonnato aux anchois	25

Antipasti

Carpaccio de Saint-Jacques à la truffe noire	27	
Carpaccio d'espadon fumé maison	ricotta, fenouil croquant, citron bio	23
Insalata Fresca	roquette, pousses d'épinard, chicorée, artichauts grillés, citron bio, Parmesan <i>V</i>	18
Vitello tonnato et poutargue	carpaccio de veau, crème de thon, câpres, poutargue	25
Carpaccio de bresaola	Parmesan, roquette	21
Burrata panée	champignons et pignons grillés	22

Plats

Tagliatelle à la truffe noire	beurre de truffe et truffe noire fraîche râpée <i>V</i>	55
Raviolis de homard	estragon et bisque de crustacé	56
Bianco	ravioli à la ricotta et citron bio, crème de truffe blanche <i>V</i>	32
Saint-Jacques rôties en coquille au Pesto d'Amalfi	beurre d'huile d'olive au citron, amandes grillées, zestes d'orange, purée d'artichaut	45
Spaghetti à la poutargue		34
Lasagne de bœuf	sauce tomate, mozzarella de bufflonne et basilic	28
Carciofi e Limone	tagliatelle aux artichauts, huile d'olive, citron bio et Parmesan <i>V</i>	29
Lasagne de légumes et scamorza fumée		29

Desserts

Tous nos desserts sont faits sur place par notre équipe pâtisserie

L'incontournable tiramisu au café	de Marcello	15
Glaces et Sorbet maison	(2 boules au choix) vanille, chocolat, pistache, marron, citron-basilic	14
Tiramisu crème de marron		15
Profiterole noisette	chou garni de glace noisette, sucre pétillant et sauce chocolat	15
Tarte Tatin aux pommes	caramel et glace vanille	14

Cocktails

Marcello Spritz	Montenegro, Carpano antica formula, bitter	17
Margarita di Amalfi	Tequila, limoncello, martini bianco, citron	17
New York Sour	Bourbon, vermouth rouge, Tai Rosso, citron	18
M Espresso	Vodka, liqueur café Kahlua, sirop orgeat, Maraschino	18
Syracuse	Tai Rosso, liqueur de cerise, curaçao, Antica Formula, prosecco	17
Marcello Bellini	Liqueur de pêche et champagne	20
<i>Sans alcool</i>		
Sunday morning	Genièvre, coriandre, poivre rose, concombre, tonic	14
Primavera	Pamplemousse et citron vert frais, sirop de basilic, frizzante	14
Jus detox du moment		10

Pétillants et Prosecco

Rouge Lambrusco	Vecchio Moro Rinaldini Emilia-Romagna	40
Blanc Prosecco Extra Dry Millesimato	Masot Vénétie BIO Vénétie	16/54
Champagne Veuve Clicquot		22/125

Bières

La Bianca , Maison Labi, Italie	<i>Écorces d'orange, coriandre, cardamome. Divine comme un prosecco</i>	15
La Ambrata , Maison Labi, Italie	<i>Corsée au goût frais de fruits tropicaux, mangue et pamplemousse</i>	15

Blancs

Punto 8 Ottoventi Sicilia 2024 BIO	<i>Espiègle, vif et minéral, le coup de cœur de la maison !</i>	11/40
Pinot Grigio Giannitessari Vénétie 2024	<i>Gourmand, élaboré tout en finesse, belle longueur en bouche</i>	12/49
Peloro Bianco Le Casematte Sicilia 2024	<i>Superbe minéralité pour un vin du sud, évoque la magie des vins de l'Etna</i>	15/53
Roero Arneis Azienda Chiesa Carlo Piémont DOCG 2024	<i>Un blanc sec et joyeux au palais, une gourmandise désaltérante</i>	15/59

Rosés

Tenuta Fertuna Maremma Toscana DOC 2023	<i>Léger, savoureux, notes de fruits rouges et de pêche</i>	12/45
--	---	-------

Rouges

San Giovese Azienda di Majo Norante Molise 2021	<i>Élégant et complexe avec des notes délicates de cuir et fruits noirs</i>	12/44
Aria Rouge , Domaine Zuria, Vin de Corse - Corse 2024	<i>Un rouge léger au fruité intense, un équilibre tout en fraîcheur !</i>	14/42
Bocca della Verità Cantine De Falco Puglia 2022	<i>Robuste et suave à la fois, des notes de fruits rouges confiturés</i>	14/53
Tai Rosso Colli Berici Giannitessari Vénétie 2023	<i>Légèreté, élégance, des notes de cerise et de fraise, comme un Bourgogne d'Italie</i>	60
Barolo Giacomo Fenocchio Piemonte 2019	<i>À la fois complexe et élégant, superbe pour accompagner un repas, notes boisées</i>	130
Brunello di Montalcino DOCG Tenuta Col d'Orcia, Toscane, 2019	<i>Élégant, structuré et riche, notes de café, cuir et pruneau</i>	150

Boissons *sans alcool*

Aquachiara Naturale	Eau du réseau micro filtrée 75 cl
Aquachiara Frizzante	Eau du réseau micro filtrée 75cl
Coca, Coca zéro, Perrier	33cl
Mediterranean tonic / Ginger beer	20cl
San Bitter	cocktail sans alcool

Thés, cafés, infusions

5 Espresso	simple/simple	4/7
5 Déca	simple/simple	4/7
6 Caffe d'Orzo	Graines d'orge torréfiées, comme à Turin !	4
7 Café Allongé	simple/simple	4/7
8 Infusion maison del Professore	Lapacho, orange, badiane, cumin, fenouil, ortie, sauge	8
Thé vert Bio Jeoncha		7
Thés Bio	Thé noir, Infusion rooibos, Thé vert jasmin	7