

# Marcello

Dîner du Réveillon

31 décembre 2025

## Aperitivo *à partager*

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

## Antipasti

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

## Plats

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

## Desserts

*Tous nos desserts sont faits sur place par notre équipe pâtisserie*

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

# Cocktails

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

# Pétillants et Prosecco

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

# Bières

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

# Blancs

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

# Rosés

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

# Rouges

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

# Boissons *sans alcool*

<b>Aquachiarà Naturale</b>	Eau du réseau micro filtrée 75cl	5
<b>Aquachiarà Frizzante</b>	Eau du réseau micro filtrée 75cl	5
<b>Coca, Coca zéro, Perrier</b>	33cl	6
<b>Mediterranean tonic / Ginger beer</b>	20cl	7
<b>San Bitter</b>	cocktail sans alcool	8

# Thés, cafés, infusions

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