

COCKTAILS



APEROL SPRITZ - 13

Aperol, prosecco

LIMONCELLO SPRITZ - 14

Limoncello, prosecco

SAINT-GERMAIN SPRITZ - 15

Liqueur de sureau, prosecco

MOJITO - 14

Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse



MARCELLO'S BELLINI - 15

Crème de pêche blanche, liqueur de passion, sirop de vanille, jus de citron, prosecco



RED GIN TONIC - 13

Gin, jus de cranberry, citron vert, Tonic

NEGRONI - 13

Campari, martini rouge, gin

PORNSTAR MARTINI - 14

Vodka, liqueur de passion, sirop de vanille, purée de passion, jus de citron vert, shot de prosecco

COSMOPOLETANO - 13

Vodka, triple sec, jus de citron vert, jus de cranberry

MARGARITA - 13

Téquila, triple sec, jus de citron vert

ESPRESSO MARTINI - 14

Vodka, liqueur de café, shot de café



VIRGIN COCKTAILS

PASSIONISTA - 11

Crème de passion, jus d'ananas, citron vert, eau gazeuse

VIRGIN BELLINI - 12

*Crème de pêche blanche, sirop de passion et vanille,
jus de citron, eau gazeuse*

FELICITA - 11

Jus d'orange, pomme, ananas, sirop de grenadine

IL MARCELLO - 11

Purée de fruits rouges, jus de citron vert, limonade

APÉRITIFS

Martini blanc / Martini rouge	6
Campari.....	6
Ricard / pastis.....	6
Porto	6
Kir vin blanc (<i>cassis, mûre, pêche, framboise</i>).....	10
Kir Royal au Champagne (<i>cassis, mûre, pêche, framboise</i>).....	16



BOISSONS FRAÎCHES

San Benedetto (plate ou gazeuse) 75 cl.....	8
Coca-Cola / Coca-Cola Zero.....	6
Perrier.....	6
Schweppes Tonic.....	6
Orangina.....	6
Limonade / Diabolo (<i>grenadine, pêche, menthe, citron, fraise, kiwi</i>).....	6
Jus de fruits <i>Orange, Ananas, Pomme, Tomate</i>	6
Thé glacé maison (<i>Thé noir infusé à la rose et litchi, jus de citron, sirop de pêche</i>).....	7



BIÈRES



Birra Moretti 25 cl.....	7
Birra Moretti 50 cl.....	11
Panaché / Monaco 25 cl.....	7
Panaché / Monaco 50 cl.....	11
La Parisienne Blanche (bouteille 33 cl).....	8

ANTIPASTI E INSALATE

GOLDEN PLANCHE 28

Jambon de Parme, mortadella, chorizo, mozzarella di bufala, taleggio, légumes grillés, pistache
Parma ham, mortadella, chorizo, mozzarella di bufala, taleggio, grilled vegetables, pistachio

-  **BRUSCHETTA CAPRESE** 12
Pain grillé, tomate cerise, stracciatella, basilic, huile d'olive *avec jambon de Parme 4*
Toasted bread, cherry tomato, stracciatella, basil, olive oil *with Parma ham 4*
-  **BURRATA DI PUGLIESE** 16
Burrata, tomate cerise, basilic, focaccia, sauce pesto
Burrata, cherry tomato, basil, focaccia, pesto sauce
-  **PIZZETTA ALLA STRACCIATELLA** 14
Petite focaccia à la crème, stracciatella, tomate séchée, origan
Little focaccia with cream, stracciatella, dried tomato, oregano
-  **ARANCINI AL TARTUFO (3 pièces)** 17
Boulette de riz panée farcie à la truffe et mozzarella, servis avec crème de parmesan
Breaded rice ball stuffed with truffle and mozzarella (3 pieces) served with Parmesan cream
-  **INSALATA ITALIANA** 18
Salade, mozzarella di bufala, aubergine et courgette grillée, tomate séchée, artichaut, olive
Salad, mozzarella di bufala, grilled eggplant and zucchini, dried tomato, artichoke, olive
- INSALATA CESARE** 20
Salade, escalope de dinde panée, pancetta, parmesan, sauce César, croûtons
Salad, fried turkey cutlet, bacon, parmesan, Caesar sauce, crouton
- CARPACCIO DI MANZO** 21
Carpaccio de boeuf, roquette, tomate cerise, parmesan, pesto, accompagnement au choix
Beef carpaccio, arugula, cherry tomato, parmesan, pesto, sides of your choice
supplément burrata 5
extra burrata 5

PIZZE

 MARGHERITA.....	15
<i>Sauce tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, basil, olive oil</i>	
REGINA	18
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignon, olive, parmesan, basilic</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom, olive, parmesan, basil</i>	
 QUATTRO FORMAGGI.....	19
<i>Base crème, mozzarella, gorgonzola, taleggio, roquette, copeaux de parmesan</i> <i>Cream, mozzarella, gorgonzola, taleggio, arugula, parmesan shavings</i>	
CALZONE	18
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon, oeuf (soufflée)</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, egg (bloated)</i>	
 TARTUFO & BURRATA.....	26
<i>Crème de truffe, mozzarella, roquette, burrata, truffe fraîche râpée</i> <i>Truffle cream, mozzarella, arugula, burrata, fresh truffle</i>	
TRICOLORE PARMA	21
<i>Base crème, mozzarella, jambon de Parme, roquette, tomate cerise, copeaux de parmesan</i> <i>Cream, mozzarella, Parma ham, arugula, cherry tomato, parmesan shavings</i>	
HOT & SPICY.....	19
<i>Sauce tomate, mozzarella, chorizo, oignons rouges confits, estragon</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, chorizo, pickled red onions, tarragon</i>	
MORTADELLA	20
<i>Crème de pesto, mozzarella, mortadella, stracciatella, pistache</i> <i>Pesto cream, mozzarella, mortadella, stracciatella, pistachio</i>	
 BURRATISSIMA.....	21
<i>Sauce tomate, mozzarella, roquette, burrata, tomate cerise, sauce pesto</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, arugula, burrata, cherry tomato, pesto sauce</i>	

Ingrédients supplémentaires / Extra ingredient 1€

Jambon (ham) / Chorizo / Mortadelle 3€

Burrata / Parma 5€

PASTA

✓ SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA.....	15
<i>Sauce tomate, piment, basilic</i>	
<i>Tomato sauce, chili pepper, basil</i>	
LASAGNA BOLOGNESE.....	20
<i>Sauce bolognaise, mozzarella, basilic, roquette, copeaux de parmesan</i>	
<i>Bolognese sauce, mozzarella, basil, arugula, parmesan shavings</i>	
✓ RIGATONI PESTO & STRACCIATELLA.....	19
<i>Pesto, stracciatella, pistache, tomate séchée, basilic</i>	
<i>Pesto sauce, stracciatella, pistachio, dried tomato, basil</i>	
TAGLIATELLE ALLA CARBONARA.....	19
<i>Pancetta, pecorino, jaune d'oeuf, poivre, crème</i>	
<i>Bacon, pecorino, egg yolk, pepper, cream</i>	
✓ RIGATONI AL LIMONE & BURRATA.....	23
<i>Crème de citron, parmesan, burrata, basilic, zeste de citron</i>	
<i>Lemon cream, parmesan, burrata, basil, lemon zest</i>	
✓ TAGLIATELLE AL TARTUFO.....	25
<i>Crème de truffe, roquette, copeaux de parmesan, truffe fraîche râpée</i>	
<i>Truffle cream, arugula, parmesan shavings, fresh grated truffle</i>	



CARNI

TAGLIATA DI MANZO.....	29
<i>Pièce de boeuf, roquette, copeaux de parmesan, garniture au choix</i>	
<i>Piece of beef, arugula, parmesan shavings, garnish of your choice</i>	
SCALOPPA ALLA MILANESE.....	24
<i>Escalope panée de dinde, servie avec spaghettis à la sauce tomate</i>	
<i>Breaded turkey cutlet, served with spaghetti in tomato sauce</i>	

avec pâte à la truffe 5
with truffle pasta 5

DESSERTS

PIZZA DI NOCCIOLA 15

Nocciolata, mascarpone, fraise, pistache
Nocciolata, mascarpone, strawberry, pistachio

TIRAMISU CLASSICO 11

Biscuits imbibés de café, crème de mascarpone, poudre de cacao
Biscuits soaked in coffee, mascarpone cream, cocoa powder

AFFOGATO 9

Boule de glace vanille et café versé dessus
Scoop of vanilla ice cream and coffee poured on

PAIN PERDU 12

Pain brioché, cannelle, fruits rouges, caramel beurre salé *avec glace vanille 3*
Brioche bread, cinnamon, red fruits, salted butter caramel *with vanilla ice cream 3*

CARPACCIO D'ANANAS 12

Tranche d'ananas, framboise, noisette, zeste de citron
Slice of pineapple, raspberry, hazelnut, lemon zest

CRÊPE AU SUCRE 8

Crepe with sugar

CRÊPE AU CARAMEL BEURRE SALÉ / NOCCIOLATA 10

Crepe with salted butter caramel / Nocciolata

COUPE LIMONCELLO 10

Boule de glace citron et limoncello
Lemon and limoncello ice cream

GLACES ARTISANALES «MON PETIT GLACIER» 6 / 8 / 12

(1 boule / 2 boules / 3 boules)

V anille, chocolat, fraise, citron, café, mangue, pistache

Artisan ice creams

(1 scoop / 2 scoops / 3 scoops)

Vanilla, chocolate, strawberry, lemon, coffee, mango, pistachio



VINI FRIZZANTI - EFFERVESCENTS



	14 cl	75 cl
Champagne EPC Blanc de Blancs	15	80
Prosecco Corvezzo – Diamas Blanc de blancs – Extra Dry Bio 10	10	34

VINI BIANCI - VINS BLANCS

	14 cl	75 cl
Pinot Grigio - Venezia DOC - Vento d'Estate Bio	9	34
<i>Souple, frais et équilibré, notes de pêche, citron et fleurs blanches.</i>		
IGT Basilicata - Canio Bianco	10	39
<i>Une belle tension minérale et une finale saline, notes d'agrumes.</i>		
Chardonnay - Friuli Aquileia DOC Ca' Bolani	11	43
<i>Arômes de pomme reinette, poire, chèvrefeuille, bouche fraîche et cristalline.</i>		

VINI ROSATI - VINS ROSÉS

	14 cl	75 cl
Bardolino Chiaretto DOC Allegrini Corte Giara	9	34
<i>Nez intense et parfumé, à dominante de baies sauvages et d'agrumes.</i>		
IGT Trevenezie – Vento d'Estate Bio	11	42
<i>Frais et savoureux, notes de pamplemousse et d'orange sanguine.</i>		
Côtes-de-Provence AOC – Ch. La Tour de l'Evêque - Sainte-Anne Bio	11	51
<i>Robe pâle, nez de baies rouges, groseille et cerise. Frais et éclatant en bouche.</i>		

VINI ROSSI - VINS ROUGES

	14 cl	75 cl
IGT Puglia - Lupo Meraviglia - Due di Due Vegan	9	34
<i>Charnu, nez de fruits noirs bien mûrs</i>		
Sicilia DOC Brigantello - Nero d'Avola	10	42
<i>Joli nez de cerise rouge et de framboise, souple et gourmand</i>		
Montepulciano d'Abruzzo DOC Di Berardino - Fontevecchia Bio	11	46
<i>Souple, croquant et frais, nez intense de mûre et autres fruits noirs.</i>		
Valpolicella DOC – Bertani	10	38
<i>Léger, frais et fruité, notes de cerises et de kirsch.</i>		
Primitivo - IGT Salento - Tenuta Giustini - Terrame	11	44
<i>Nez de baies rouges, fraises des bois et prunes. Juteux et rond en bouche, légère sucrosité.</i>		

DIGESTIFS

Limoncello	8
Amaretto	8
Grappa	8
Bailey's	8
GET 27 / GET 31	8

WHISKIES

Nikka Barrel	14
Monkey Shoulder	10
Glenfiddich 12 ans	12



GINS

Hendrick's	12
------------------	----



RHUMS

Diplomatico	12
Don Papa	13

COGNACS

Rémy Martin VSOP	13
------------------------	----

ARMAGNAC

Château de Laubade	15
--------------------------	----



BOISSONS CHAUDES



Espresso / Allongé / Serré	3
Décaféiné	3
Double espresso	6
Café crème / Chocolat chaud	6
Cappuccino / Café viennois / Chocolat viennois	7
Thés & Infusions	6
Irish Coffee	12

Prix nets TTC en euros, service compris. Nous n'acceptons plus les chèques. Minimum CB 5 €.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération. La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande.

Net prices in euros, VAT and service included. Checks no longer accepted. CC minimum €5. The abuse of alcohol is harmful for health. Drink moderately.

The list of allergens contained in our dishes is available upon request.