

12H-15H  
19H-23H30

## DÉJEUNER &amp; DÎNER

Carte des vins  
au verso

- JUSQU'À 23H30 -

À partager  
ou en solo

<b>CHARCUTERIES FINES ITALIENNES</b> <i>Ventricina, Coppa, Finocchiona</i>	19,50
<b>FROMAGES AFFINÉS ITALIENS</b> <i>Gorgonzola, Taleggio, Pecorino sardo, provolone</i>	18,50
<b>MISTO DE CHARCUTERIES &amp; FROMAGES</b> <i>Ventricina, Coppa, Finocchiona</i>	22,50
<b>CAPONATA D'AUBERGINES À LA SICILIENNE</b> <i>Compotée d'aubergines tomatées, pignons de pain</i>	10,50
<b>GRAND FRITTO MISTO</b> <i>Gambas, calamars et legumes</i>	24,50
<b>GRANDE ANTIPASTO</b> <i>Mozzarella (125gr), prosciutto di Parma, légumes grillés</i>	22,00
<b>ASSIETTE DE DÉGUSTATION MARCELLA</b> <i>Burrata à la truffe (125gr), burrata fumée (125 gr), mozzarella (125gr)</i>	24,00
<b>BURRATINA (125GR) ET LÉGUMES GRILLÉS</b>	14,50
<b>BURRATA À LA TRUFFE (125GR) ET ROQUETTE</b>	16,50
<b>BURRATINA (125GR) E PROSCIUTTO DI PARMA</b>	21,00
<b>PROSCIUTTO DI PARMA 18 MOIS</b> <i>Un des meilleurs jambons crus salés</i>	16,50
<b>CARPACCIO DE BRESAOLA PUNTA D'ANCA</b> <i>Roquette et copeaux de Grana Padano, artichauts marinés</i>	17,50
<b>LÉGUMES GRILLÉS DELLA CASA</b> <i>Huile d'olive de Sardaigne</i>	8,50

Grandi insalate

<b>INSALATA CON BRESAOLA</b> .....	14,50
<i>Salade romaine et mesclun, Bresaola, tomates cerises et copeaux de Gran Padano</i>	
<b>SALADE NIÇOISE</b> .....	16,80
<i>Au thon fumé</i>	
<b>GRANDE SALADE DE POULPE</b> .....	19,50
<i>Pommes de terre &amp; olives taggiasche</i>	
<b>SALADE CAESAR</b> .....	17,50
<i>Croûtons, Grana Padano, parmesan râpé minute, poulet pané et tomates confites, sauce caesar</i>	

Secondi

LES SPÉCIALITÉS DU CHEF

<b>BELLE ESCALOPE DE VOLAILLE MILANAISE</b> <i>Pâtes et coulis de tomate</i>	~ 19,50 ~
<b>CARPACCIO DE BŒUF FASSONA</b> <i>Viande de bœuf exceptionnelle du Piémont, vero pesto, mesclun et pommes grenaille</i>	~ 22,00 ~
<b>FILET DE BAR GRILLÉ</b> <i>Petits légumes de saison et crème de poireaux</i>	~ 23,50 ~
<b>PARMIGIANA D'AUBERGINES MAISON</b> <i>Et mesclun</i>	~ 19,00 ~
<b>GRAND VITELLO TONNATO</b> <i>Noix de veau rosé sauce légère au thon, anchois et câpres, pommes grenaille</i>	~ 21,50 ~
<b>CŒUR DE FAUX FILET DE BŒUF ANGUS 250G</b> <i>Façon Tagliatta</i>	~ 28,00 ~
<b>OSSO-BUCO GREMOLATA &amp; FREGOLA AU SAFRAN</b>	~ 24,50 ~
<b>BURGER MARCELLA DE BŒUF</b> <i>Fromage provolone, aubergine fondante, condiment à la truffe, mesclun et pommes grenaille</i>	~ 18,50 ~
<b>TARTARE DE BŒUF FASSONA</b> <i>Viande de bœuf exceptionnelle du Piémont, vero pesto, ail, mesclun et pommes grenaille</i>	~ 23,00 ~
<b>BURGER VÉGÉTARIEN</b> <i>Scamorza fumée et légumes grillés</i>	~ 18,50 ~

Bambino

MILANAISE COMME  
UN CORDON BLEU  
~ 13,00 ~Plat  
du jour-  
Se référer à l'ardoise  
-

Pasta

<b>PENNETTE ALLA NORMA</b> <i>Tomates, aubergines frites et fromage Pecorino</i>	~ 16,50 ~
<b>CARAMELLE AL PESTO</b> <i>Pâtes fraîches farcies de ricotta et basilic, sauce pesto</i>	~ 18,50 ~
<b>GRATIN DE MACCHERONI À LA CRÈME DE TRUFFE</b>	~ 18,00 ~
<b>PASTA À LA POUTARGUE</b> <i>Œufs de mullet salés et séchés, menthe fraîche</i>	~ 24,00 ~
<b>TAGLIATELLES POLPETTE DE VIANDE ET SAUCE TOMATE</b> <i>Pâtes aux incontournables boulettes de viande</i>	~ 19,50 ~
<b>PASTA ALLE VONGOLE</b> <i>Pâtes aux palourdes</i>	~ 20,00 ~

Dolci

<b>PANNA COTTA À LA VANILLE</b> <i>Coulis de fruits rouges</i>	~ 7,00 ~
<b>PAVLOVA ET FRUITS ROUGES</b> <i>Meringue craquante</i>	~ 11,00 ~
<b>FONDANT TOUT CHOCOLAT</b> <i>Sans gluten, en 6 minutes</i>	~ 8,50 ~
<b>TIRAMISÙ DELLA CASA</b> <i>Le must</i>	~ 9,00 ~
<b>CRÈME MARCELLA GOURMANDE</b> <i>Fruits rouges</i>	~ 8,50 ~
<b>BABA GÉANT AU LIMONCELLO &amp; SORBET CITRON VERT</b> <i>Pour 2 personnes ou plus</i>	~ 15,00 ~
<b>CAFÉ GOURMAND</b> <i>Assortiment de 4 desserts</i>	~ 12,00 ~

# V I N O

## Vino Bianco

	12cL	75cL
<b>SOAVE CLASSICO - DOC - MONTECAMPO</b> <i>Tendre et frais, au nez floral, avec des notes de pommes et agrumes</i>		27,00
<b>CHARDONNAY IGP PAYS D'OC - DOMAINE ORCHYS</b> <i>Frais et ciselé, notes de fleurs blanches, finale fraîche et citronnée</i>	6,20	29,00
<b>PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE - TERRE DI VERONA</b> <i>Souple et frais en bouche, avec un nez de fleurs et de poire</i>	6,50	34,00
<b>VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI - DOC <b>BIO</b></b>  <i>Très joli nez floral d'aubépine, rond et plein en bouche</i>		33,00
<b>CÔTES DE GASCOGNE - LES FUMÉES BLANCHES</b> <i>Sec et nerveux, fraîcheur citronnée et finale ultra-fraîche</i>	7,50	34,00
<b>POUILLY FUMÉ AOC - LES CLAIRIÈRES</b> <i>Bien sec et très frais, nez superbe d'ananas et de citron vert</i>		53,00
<b>CHABLIS AOC - DOMAINE GEORGE</b> <i>Frais et tendre, notes de fruits blancs</i>		55,00

## Vino Rosso

	12cL	75cL
<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - DOC - UMANI RONCHI</b> <i>Souple, frais et gourmand, au nez de fruits rouges</i>	6,20	29,00
<b>BARBERA PIÉMONT - DOC - VISTAMONTE</b> <i>Rond et plein, aux tannins enrobés, notes boisées de cèdre</i>	7,50	30,00
<b>PINOT NOIR IGP - PAYS D'OC - LE VERSANT</b> <i>Souple, léger, frais et rond, nez floral, avec notes de fraise écrasée</i>		31,00
<b>PRIMITIVO DI PUGLIA - IGT - COSTA AL SOLE, <b>BIO &amp; VEGAN</b></b>  <i>Fruit gourmand, souple, léger et frais</i>		53,00
<b>CHIANTI CLASSICO - DOG - TERRE DEL PALIO</b> <i>Élégant et concentré, nez boisé et épicé</i>		39,00
<b>MÉDOC - CHÂTEAU DE CONQUES</b> <i>Une grande typicité d'un Médoc avec des tanins souples</i>	7,00	37,00
<b>OSO TOSCANA - IGT - CASTELLO DI ALBOLA</b> <i>Joli nez, plein rond, épices légères</i>		39,00
<b>AMIRA NERO D'AVOLA SICILIA - DOC - PRINCIPI DI BUTERA</b> <i>Riche, et plein, au nez de fruits confits</i>		42,00
<b>MÉDOC - LES ORMES - SORBET</b> <i>Notes de fruits noirs et des tannins bien fondus</i>		51,00
<b>DOMUS CAIA - FERRUCCI DOC- ITALIE DU NORD - SANGIOVESE</b>		57,00

## Vino Rosato

	12cL	75cL
<b>PINOT GRIGIO RAMATO - PUIATTINO - DOC</b> <i>Robe gris pâle, sec, frais et ciselé, avec un nez délicat de fleurs et de framboises</i>	7,50	34,00
<b>DOMAINE DES SARRINS- AOP - CÔTE DE PROVENCE <b>BIO</b></b>  <i>Arômes floraux, souple avec une belle longueur</i>	6,20	29,00
<b>STUDIO BY MIRAVAL - IGP - MÉDITERRANÉE</b> <i>Nez de fruits frais, agrumes et abricots by Brandgelina</i>		42,00
<b>LA DEMOISELLE SANS GÈNE - IGP - MÉDITERRANÉE <b>BIO</b></b>  <i>Très pâle, frais, espiègle et gourmand</i>		MAGNUM 62,00 — 1,5L —

## Champagne et Prosecco

	12cL	75cL
<b>PROSECCO</b>	7,60	39,00
<b>PHILIPPE GONET - G<sup>DE</sup> RÉSERVE</b> <i>Le Mesnil d'Oger - brut</i>	13,00	74,00
<b>ROEDERER BRUT PREMIER</b>		130,00
<b>BRUNO PAILLARD - ROSÉ 1<sup>ERE</sup> CUVÉE</b>		130,00