



# MARCELLO

PANE E VINO



29, place aux huiles  
13001 Marseille  
04 91 33 26 44

marcello@marcellomarseille.fr  
Tous les jours - midi /minuit

## MANGIARE

### PRANZO

DÉJEUNER

DE 12H À 15H

ENTRÉE - PLAT / PLAT - DESSERT	19€
ENTRÉE - PLAT - DESSERT	23€
PLAT SEUL	15€

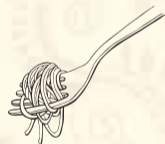
### Cucina italiana

Cuisine selon le marché du jour  
Consultez notre menu



### BAMBINO 12€

Pâtes  
Glace  
Boisson



### APERITIVO

APÉRITIF

DE 15H À MINUIT

Antipasti piccoli

Crostini diversi	9€	Piccole pizza di verdura	9€
Polpo arrosto	12€	Petits farcis	13€
Piccoli calzone	10€	Parmigiana da Mamma Rosa	10€
Vittello tonnato	13€	Assiette de beignets	10€
Trilogie de tartares	13€	Polpetone verdura/carne	11€

### PIATTI GRANDI

Salumi	16€
Formaggi	16€
Misto	16€
Verdura	14€
Dolce	10€

### RINFRESCO

RAFRAÎCHISSEMENTS

Coca, Perrier, Orangina, Schweppes	4€
Spremuta (fruits pressés)	5€
Acqua naturale 0,50cl/1l	3,5€/5€
Acqua gassata 0,50cl/1l	3,5€/5€
San bitter	4€
Café	2,5€
Thé	3€
Cappucino	3,5€
Ciocolato al latte	3,5€
Succo di frutta (bio)	4,5€
Limonata	4€
Martini, whisky ...	6€
Pastis	4€

### SELEZIONE DA MARCELLO

Salumi	25€
Formaggi	25€
Misto	25€

### FORMULA 49€

1 PIATTO GRANDE + 2 CALICE

### BIRRE BIÈRES

Perroni/Perroni Chili	5€
Aperol Perroni	6€
Nostra azzuro	5€

### GELATI- COPA DI GELATO

GLACES

1 boule	3€
2 boules	5€
3 boules	7€

### GELATO CREAZIONE

Stromboli	10€
Vulcano	10€
Vesuvio	10€

Sorbetino 6€

Sorbet citron, prosecco, vodka



## COCKTAILS

Spritz apérol	8€
Spritz limoncello	9€
Negroni	10€
Mito Americano	9€
Prosecco Spritzer	9€
Amaretto sour	10€
Mojito italiano sans alcool	8€
Marcello	10€
Lorenzo	10€
Pichet au choix	1l/20€ 2l/39€

## BIANCO

BLANCS	Bicchieri 12 cl	Bottiglia 0,75 cl
Greco CAMPANIA <i>Minéral, arôme d'amande, finale fraîche et iodée</i>	5,5€	26€
Fiano CAMPANIA <i>Arôme de tilleul et genêt joliment fruité</i>	5,5€	26€
Amure PUGLIA <i>Légèrement pétillant, très joli fruit et belle tension</i>	6€	27€
Vermentino SARDEGNIA <i>Note d'agrumes et fruits tropicaux</i>	6,5€	27€
Pecorino MARCHES <i>Bouquet riche et intense, sec en finale</i>	6€	28€
Zibibo bio SICILIA <i>Très floral et parfumé</i>	7€	28€
Lugana VENEZIA <i>Très élégant, la belle appellation du lac de Garde</i>	7€	30€
Boccalino MARCHES <i>Nez fumé, finale amande amère</i>	5,5€	26€
Pinot grigio FRIULI <i>Arôme salin, belle tension et pointe iodée</i>	7€	32€
Aromatico SARDEGNIA <i>Suave, bel équilibre, très joli vin</i>	9€	38€
Trebbiano bio ABRUZZO <i>Arôme agrumes pamplemousse, citron, bien sec</i>	5,5€	23€

## ROSATO

ROSÉS	Bicchieri 12 cl	Bottiglia 0,75 cl
Moncaro bio	5€	22€
Bardolino Chiaretto	6€	26€
Lo Schietto	-	28€
Lambrusco rosé	6€	28€

## BOLLICINE

BULLES	Bicchieri 12 cl	Bottiglia 0,75 cl
Prosecco	5,5€	26€
Prosecco rosé	6€	28€
Prosecco magnum	-	48€
Moscato frizzante bianco	5€	25€
Moscato frizzante rosé	5€	25€
Coupe de champagne bio	9€	-
Bollinger	-	90€
Bollinger grande année	-	160€

# BERE



## VINI AL CALICE

GRAND VIN	15cl	0,75cl
Amarone	14€	76€
Barolo	14€	73€
Brunello di Montalcino	16€	80€
Etna rosso	13€	66€
Sassicaia		
Solaia		
Tignanello		
Ornellaia		



## DIGESTIVO

DIGESTIFS	bicchieri	70 cl
Limoncello	4 cl	5€ 38€
Grappa	4 cl	6€ 48€
Visciola	8 cl	8€ 40€
Passito (rosso)	8 cl	10€ 48€
Amarreto	4 cl	6€ 45€

## ROSSO

ROUGES	Bicchieri 12 cl	Bottiglia 0,75 cl
<b>ABRUZZES</b>		
Montepulciano Bio <i>Petits fruits rouges, croquant, gourmand</i>	5,5€	23€
<b>CAMPANIA</b>		
Aglianico <i>Bouquet intense légèrement corsé, joli tanins bien intégrés</i>	6,5€	27€
<b>EMILIA ROMAGNA</b>		
Lambrusco <i>Parfum de mûre et bulles fines</i>	5,5€	25,5€
<b>MARCHES</b>		
Moncaro bio <i>Jolis arômes, ample et généreux</i>	5€	22€
Vettina <i>Vin léger, très croquant à boire frais</i>	5,5€	26€
Ortaia <i>Parfum de litchee et violette, puissant et original</i>	9€	43€
<b>PIEMONTE</b>		
Barbera d'alba <i>Le cépage du Piémont, rond fruité, persistant</i>	7€	31€
Langhe <i>Nebbiolo (cépage du Barolo) fin et élégant</i>	9€	38€
<b>PUGLIA</b>		
Primitivo <i>Très joli parfum ample et généreux</i>	7€	34€
Negroamaro <i>Puissant et charnu, vin solaire</i>	6€	29€
Decumano (sans sulfite) <i>Cépage primitivo, belle concentration des arômes, bouche longue et généreuse</i>	9€	38€
<b>SARDEGNIA</b>		
Cannonau <i>Chaleureux, belle longueur en bouche, finale épicée</i>	7€	35€
Bovale <i>Vin de grande concentration, puissant et original</i>	9€	39€
<b>SICILIA</b>		
Nero d'avola bio <i>Finesse et légèreté, joliment parfumé</i>	6€	26€
<b>TOSCANA</b>		
Chianti <i>Fruité, harmonieux, légèrement tannique</i>	5,5€	25€
Chianti classico bio <i>Concentration des arômes, tanins fondus, toute l'expression de l'appellation</i>	7€	29€
Chianti classico riserva <i>Vin bio, superbe bouche veloutée, belle longueur, persistance des arômes</i>	9€	41€
<b>VENEZIA</b>		
Valpolicella classico <i>Très fin, élégant et légère amertume en finale</i>	5,5€	26€
Valpolicella Ripasso <i>Chaleureux, velouté, beaucoup d'arômes</i>	7,5€	33€