DINETTE ITALIENNE MARCELLA

ENTRÉES | APPETIZERS

ZUPPA MINESTRONE 12
Bouillon de légumes, tomates, carottes, zucchinis, aubergines, pomme de terre et poivrons rouges, garni de parmesan | Vegetable broth, tomatoes, carrot, zucchini, eggplant, potatoes and red peppers, topped with parmesan

PARMIGIANA DI MELANZANE 19
Aubergines légèrements frites, sauce tomate, fromage Parmesan | Lightly fried eggplant, tomato sauce, Parmesan cheese

BURRATA 28
Tomates ancestrales grillées, tomates cerises rôties, confiture de tomates, huile d'olive, huile et vinaigre de balsamique | Grilled heirloom tomatoes, roasted cherry tomatoes, tomato jam, olive oil, balsamic oil and vinegar

POLPETTE 22
Boulettes de viande au boeuf avec notre mélange d'épices maison, chip de parmesan, servies avec sauce tomate | Beef meatballs with our own blend of spices, parmesan chip, served with tomato sauce

INSALATE CESARE 21
Laitue Romaine, chip de pancetta, bacon frais,
tuile de Parmesan, vinaigrette César maison | Romaine lettuce, pancetta chip, fresh bacon, crispy parm, homemade caesar dressing

BRUSCHETTA 14
Câpres, tomates, parmesan, oignons rouges, tomates semi-séchées, herbes fraîches | Capers, tomato, parmigiana, red onion, semi dry tomato, with fresh herbs

ARANCINO 18
Boule de riz italien au pesto farcie au gouda fumée, sauce tomate épicée | Italian rice ball with pesto, stuffed with gouda cheese, on a spicy tomato sauce

ANTIPASTO MARCELLA 42
Trois charcuteries italiennes, deux fromages, deux bruschettas, Chutney de fruits séchés, olives mélangées, focaccia | Three Italian meats, two cheeses, two bruschetta. Dried fruit chutney, olive mix, focaccia

BÂTONNETS DE FROMAGE I MOZZARELLA STICKS 17
Servis avec sauce tomate et pesto | Served with tomato sauce et pesto

CALAMARI FRITTI 22
Sauce tomate légèrement épicée, citron frais et zeste de citron | Lightly spiced tomato sauce, lemon wedge and zest

ZUCCHINI RIPIENE 16
Farci avec aubergine, poivron rouge, oignon rouge grillé, cèpes, persil et basilic, servi sur un lit de sauce tomate et garni de fromage de chèvre | Stuffed with eggplant, red pepper, grilled red onion, porcini mushroom, parsley and basil, served on a classic tomato sauce, topped with goat cheese

PÂTES | PASTA

SPAGHETTINI POMODORO 24
Sauce tomate San Marzano, huile d'olive extra vierge, Parmesan | San Marzano tomato sauce, extra virgin olive oil, Parmesan

MACCHERONI BOLOGNESE 26
Sauce tomate, veau et bœuf hachés, saucisses, herbes fraîches, demi-burrata| Tomato sauce, ground veal and beef, sausage , fresh herbs, half burrata

CAVATELLI ALLA PESTO 27
Sauce pesto maison, tomates mi-sèches, noix de pin rôtis, herbes fraîches | Homemade pesto sauce, semi dry tomato, roasted pine nuts, fresh herbs

CARBONARA DI SPAGHETTINI 29
Parmesan, pancetta, jaune d'oeuf, poivre noir | Parmesan, pancetta, egg yolk and black pepper

TORTELLINI ALLA RICOTTA 28
Saucisse maison, sauce rosée,caciocavallo fumé fondu | Homemade sausage, rosé sauce, melted smoked caciocavallo

RAGU DI MANZO TRIPOLINO 29
Boeuf, cubes de courge butternut, crème au jus de cuisson, roquette, herbes fraîches, pecorino râpé | Beef,cubed butternut squash, cream with cooking juice, arugula, fresh herbs, grated pecorino

GNOCCHI AL TARTUFO 34
Crème, pâte de cèpes, parmesan, cèpes, oignons verts, pâte de truffe persillée, copeaux de pecorino, chapelure rôtie aux herbes | Cream, porcini paste, parmigiano, porcini mushroom, green onion, parsley truffle paste, pecorino shaving, herbed roasted breadcrumbs

GLUTEN FREE +5 — SANS GLUTEN +5

PLATS PRINCIPAUX | MAINS

OSSOBUCCO 42
Veau, risotto au safran, jus de cuisson, légumes de saison, gremolata fraîche | Veal, Saffron risotto, cooking juice, seasonal veggies, fresh gremolata

POLLO AL LIMONE 34
Suprême de poulet servi avec pomme de terre rattes rôties, courge musquée, beurre d'herbes et citron, zeste de citron | Chicken supreme served with roasted fingerling potatoes, butternut squash, herb lemon butter, lemon zest

PÊCHE DU JOUR | CATCH OF THE DAY PM

À CÔTÉS | SIDES

SALADE VERTE | GREEN SALAD	10	POLPETTA	8
LÉGUMES GRILLÉS | GRILLED VEGETABLES	12	BURRATA	12
FOCACCIA	7	FOCACCIA À L'AIL GRATINÉE | CHEESY GARLIC FOCACCIA	12

NOS COCKTAILS

SOUR LOVER 18
Martini Fiero, Tequila Patron Silver, jus de citron,
Blanc d'oeuf, sirop simple

MELA FIERO SPRITZ 16
Martini fiero, Marsala, sirop de pommes et cardamome, jus de citron, Prosecco

PEAR PRESSURE 17
Grey Goose La Poire, Amaretto, liqueur d'herbes, jus de lime

ESPRESSO NEGRONI 16
Botanist, campari, vermouth infusé à l'espresso

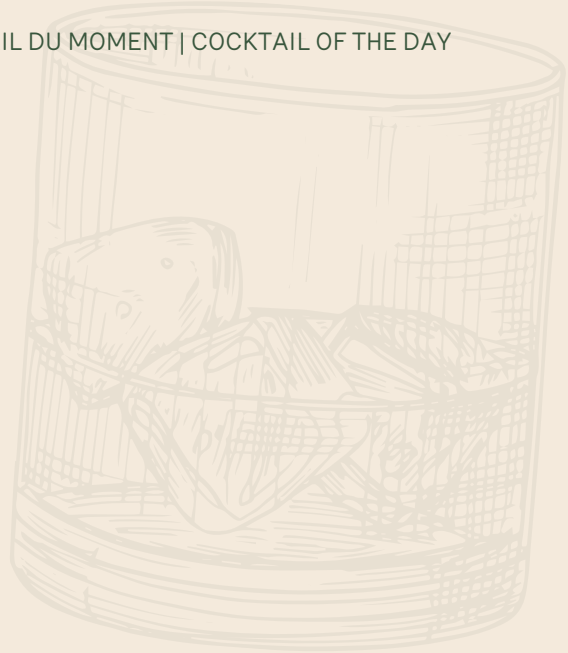
BUONA SERATA MARTINI 17
St-remy VSOP, Galliano, Espresso au caramel maison

L'ARABIATA 18
Au choix Grey Goose ou Patron Silver, jus de tomate maison (tomate cerises, vinaigre, sriracha, sel de celeri, lime, citron, raifort)

ORANGE DELIGHT 17
Grey Goose, Grey Goose le Citron, Gin Bombay, jus de lime frais, Shrub maison à l'orange

SICILIAN MANHATTAN 17
Bulleit bourbon, Averna, vermouth rouge, réduction de Brio chinotto, amers à la cerise

COCKTAIL DU MOMENT | COCKTAIL OF THE DAY



NOS MOCKTAILS

PESCHE E PEPE 14
Gin sans alcool, purée de pêche, sirop de poivre noire, basilic frais, jus de lime, tonic

MELA FRIZZANTE 14
Gin sans alcool, sirop de pomme et cardamome, lime, soda

MOCKTAIL DU MOMENT

NOS DESSERTS

TIRAMISU	14
CANNOLI	12
BUDINO AL CIOCCOLATO	13
CIAMBELLE AL CARAMELLO	10