

DINETTE ITALIENNE MARCELLA

ENTRÉES | APPETIZERS

BRUSCHETTA

PARMIGIANA DI MELANZANE

Aubergines légèrement frites, sauce tomate, fromage Parmesan | Lightly fried eggplant, tomato sauce, Parmesan cheese

INSALATE MARCELLA

Quartiers de cantaloup enrobés de prosciutto, tranches d'endives et de fenouil, cresson, vinaigrette au basilic frais, pacanes confites, garnie de fromage de chèvre | Cantaloup wedges wrapped in prosciutto, endive and fennel slices, watercress, fresh basil vinaigrette, candied pecans, topped with goat cheese

BURRATA

Aubergine et zucchini grillés, confiture de tomate, basilic frais, réduction de balsamique | Grilled eggplant, grilled zucchini, tomato jam fresh basil, balsamic glaze

POLPETTE

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

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

ARANCINO

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

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 | MOZZARELLA STICKS

Servis avec sauce tomate et pesto | Served with tomato sauce et pesto

CALAMARI FRITTI

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

CARPACCIO DE BOEUF | BEEF CARPACCIO

Copeaux de pecorino frais, pêches truffées, olives noires de Ligurie, oignons rouges marinés, pignons de pin rôtis, huile de truffe, roquette | Fresh pecorino shavings, truffle peaches, Ligurian black olives, pickled red onions, roasted pine nuts, truffle oil, arugula

ZUCCHINI RIPIENE

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

Tomates cerise grillées, huile d'olive extra vierge, parmesan | Roasted cherry tomato, extra virgin olive oil, Parmesan

24

SPAGHETTONI QUADRATI

Crevettes géantes, calamars, tomates cerises, flocons de piment, ail, échalotes, brandy, dans une sauce bisque de homard | Jumbo shrimp, calamari, cherry tomato, chili flakes, garlic, Shallots, brandy, in a lobster bisque sauce

43

14 CAVATELLI ALLA PESTO

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

27

19

20 CARBONARA DI SPAGHETTINI

Parmigiano, pancetta, jaune d'oeuf, poivre noir | Parmigiano, pancetta, egg yolk and black pepper

29

24 TORTELLINI ALLA RICOTTA

Saucisse maison, sauce rosée, caciocavallo fumé fondu, oignon vert | Homemade sausage, rosé sauce, melted smoked caciocavallo, green onion

28

22 AGNOLOTTI CACIO E PEPE

Sauce au beurre, au poivre et fromage pecorino avec guanciale fondu garni de pecorino frais | Pepper butter sauce and pecorino cheese with melted guanciale topped with fresh pecorino

31

21 GNOCCHI AL TARTUFO

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

34

**PENNE GLUTEN FREE +5 — PENNE SANS GLUTEN +5*

18

PLATS PRICIPAUX | MAINS

42 T-BONE DE VEAU | VEAL T-BONE

14 oz servi avec pommes de terre rattes rôties, légumes de saison, sauce au vin rouge et gremolata fraîche | 14 oz served with roasted fingerling potatoes, seasonal veggies, red wine sauce and fresh gremolata

42

17 POULET MILANESE | CHICKEN MILANESE

Servi avec une salade de roquette et de tomates anciennes avec du pecorino frais et des quartiers de citron | Served with a arugula and heirloom tomato salad with fresh pecorino and lemon wedges

34

22

ARRIVAGE DU JOUR | CATCH OF THE DAY

PM

29

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

16

COCKTAILS

FRESCO DI AZURE 17
Gin Empress, Bols Triple sec, citron, sirop de canneberges et romarin, tonic

STREGA SPRITZ 16
Tanqueray gin, Strega, Aperol, just de citron, Prosecco

PEAR PRESSURE 18
Grey Goose La Poire, Amaretto, Chartreuse, jus de lime

NUVOLA DI PESCA 17
Bulleit Bourbon, Peach Schnapps, citron, crème, sirop de miel, pacanes confites

ARANCIATA MARGARITA 21
Tequila Don Julio blanco, Aperol, Aranciata, sirop de figues, thé d'hibiscus

WHITE NEGRONI 18
Tanqueray Gin, Vermouth sec, Etna aperitivo, balsamique blanc

GIARDINO MARTINI 17
Captain Morgan Spiced, Amara Rossa, shrub à la pomme, jus de carotte, extrait de piment

COCO FRESA 17
Tequila 1800 reposado, sirop de vin rouge, fraise et girofle, bière de gingembre, foam de lait de coco

ANTONELLI MARTINI 19
Ketel One vodka, Cirka fruit de la passion, Galliano, lime, blanc d'oeuf, purée de fruit de la passion, Prosecco

MOCKTAILS

FRESA FRESCA 14
Gin sans alcool, aperitivo sans alcool, sirop de fraise, tonic

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

MARCELLA LIMONATA 13
Lime, citron, shrub à l'orange, basilic



NOS DESSERTS

TIRAMISU	14
CANNOLI	12
BUDINO AL LIMONCELLO E PISTACCHIO	13
CIAMBELLE AL CARMELLO	10