

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 27/09/2020, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://milano.mymenu.it/ristoranti/marcellino-pane-e-vino>

UTILITIES

Pane	€ 1,00
Parmigiano	€ 0,50
Set posate 2 posate in plastica trasparente più un piccolo tovagliolo	€ 0,20

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo su letto di rucola e salsa alla senape	€ 13,00
Code di mazzancolle in panure al profumo di limone su crema di piselli	€ 13,00
Flan di zucchine su vellutata di Parmigiano 24 mesi	€ 11,00
Involtini di pasta filo con verdure di stagione	€ 10,00
Parmigiana del Marcellino	€ 10,00
Polipo croccante su crema di patate e porro fritto	€ 15,00
Tagliere di salumi nostrani	€ 14,00
Tartarina di tonno con vinaigrette agli agrumi	€ 14,00

PRIMI

Paccheri all'astice e pomodorini Pachino	€ 20,00
Ravioli vegetariani con farina di farro e ragù di verdure di stagione	€ 12,00
Risotto del Marcellino ricetta che cambia secondo la fantasia dello Chef	€ 14,00
Tagliolini bianchi con pomodorini freschi e mousse di burrata	€ 14,00

Tagliolini neri con gamberi e granella di pistacchio € 17,00

Trofie con julienne di filetto e pomodorini al profumo di lime € 14,00

SECONDI

Astice alla catalana rivisitata € 20,00

Chateaubriand da 500g € 50,00

Lombata di vitello con doppia impanatura su purea di patate € 17,00

Tagliata di manzo alla Toscana con lardo e rosmarino € 20,00

Tartare del Marcellino pane e vino € 20,00

Turbante di spigola al timo con verdure di stagione € 20,00

Ventaglio di tonno in crosta di pistacchio su pesto di rucola e salsa di soia € 22,00

LA FILETTERIA

Filetto alla liquirizia con cipolla rossa di Tropea € 24,00

Filetto all'aceto di ciliegie caramellate al miele € 24,00

Filetto in crema di zola e speck croccante € 24,00

Filetto sfumato al Baileys e granella di pistacchio € 24,00

CONTORNI

Insalata mista € 6,00

Patate € 6,00

Verdure al vapore € 6,00

Verdure grigliate € 6,00

DESSERT

Bianco Mangiare	€ 6,00
Plateau di frutta	€ 6,00
Semifreddo alle mandorle	€ 8,00
Sorbetto al pistacchio e Bayles	€ 6,00
Soufflé al cioccolato con cuore morbido	€ 8,00
Tarte Tatin	€ 8,00
Tiramisù estivo con frutta	€ 8,00

BEVANDE

Coca Cola 33 cl	€ 3,00
Coca Cola Light 33 cl	€ 3,00
Coca Cola Zero 33 cl	€ 3,00
Fanta 33 cl	€ 3,00
Sprite 33 cl	€ 3,00

BIRRE

Nastro Azzurro 33 cl	€ 4,50
----------------------	--------

BOLLICINE

Blanc de Blancs Brut millesimato	€ 25,00
Blanc de Blancs Franciacorta DOCG Brut	€ 45,00

Moët & Chandon € 60,00
Francia

Ruinart Rosè € 90,00
Francia

Saten Franciacorta DOCG Brut € 45,00

Veuve Cliquot € 100,00

VINI ROSSI

Taurasi - Spalatrone € 40,00

Aglianico - Paternoster € 22,00

Amarone della Valpolicella Classico DOCG "Costasere" € 50,00

Barbera d'Alba - Baracco 75 cl € 20,00

Barolo - SanCarlo Dezzani - 75cl - € 26,00

Brunello di Montalcino DOCG € 50,00

Caesarus Albarossa Monferrato Rosso DOC € 20,00

Chianti Classico - Bellosguardo € 20,00

Chianti Riserva - Ruffino € 30,00

Dolcetto d'Alba - Migliasso € 20,00

Grignolino - Pavia Agostino € 20,00

Il Bruciato Bolgheri Rosso DOC 375 ml € 35,00

Lagrein A.A. DOC € 25,00

Merlot - Vivolo di Sasso € 18,00

Morellino di Scansano - Caparzo € 22,00

Nebbiolo Langhe DOC "Settevie"	€ 20,00
Negroamaro del Salento IGT "Scallere"	€ 20,00
Nero d'Avola - Le Masserie	€ 20,00
Pinot Nero - Lavis	€ 20,00
Primitivo del Salento DOC "Bel noce"	€ 20,00
Refosco - Collidison	€ 25,00
Santa Cecilia - Planeta	€ 35,00
Sassicaia - Bolgheri	€ 220,00
Syrah - Planeta	€ 30,00
Tignanello IGT	€ 90,00

VINI BIANCHI

Anthilla - Donnafugata 75 cl Sicilia	€ 20,00
Arneis - Baracco 75 cl Piemonte	€ 18,00
Blangè - Ceretto Piemonte	€ 25,00
Capichera - Vign'Angena Sardegna	€ 35,00
Cervaro della Sala - Antinori Umbria	€ 45,00
Cervero della Sala Umbria IGT Umbria	€ 45,00
Chardonnay Frlui Venezia Giulia - Jerman	€ 25,00

Chardonnay Venezia Giulia IGT Frilui Venezia Giulia - Jerman	€ 30,00
Falanghina - De Mayo Campania	€ 20,00
Fiano - Acasa Campania	€ 25,00
Gewurztraminer A.A. DOC Trentino Alto Adige - Lavis	€ 25,00
Greco di Tufo "Versacrum" DOCG Campania - Sorrentino	€ 25,00
Lugana DOC "Catulliano" biologico Lombardia - Pratello	€ 20,00
Muller Thurgau Trentino - Lavis	€ 25,00
Pigato Riviera Ligure di Ponente DOC biologico Liguria - Bio-Vio	€ 20,00
Pinot Grigio Frilui Venezia Giulia - Livio Felluga	€ 25,00
Sauvignon Frilui Venezia Giulia - Livio Felluga	€ 25,00
Venezia Giulia IGT (Ribolla Gialla) "Vinnæ" Frilui Venezia Giulia - Jermann	€ 30,00
Vermentino Liguria - Bio Vio	€ 20,00
Vermentino di Gallura - Gemellae Sardegna	€ 25,00
Vermentino di Sardegna - Sella & Mosca Sardegna	€ 20,00
Vintage tunina Frilui Venezia Giulia - Jerman	€ 50,00

VINI ROSATI

L'infinito Bardolino Chiaretto DOC € 20,00

Scalabrone Bolgheri DOC rosato € 25,00

VINI DA DESSERT

Bracchetto d'Acqui spumante DOCG € 20,00

Passito di Pantelleria DOC "Ben Ryé" € 35,00
