

MARCELLINO'S

STARTER

Carpaccio di gamberi e ricciola su pane bruschettato e sfoglia di sedano	€24
Sformatino di polipo e patate novelle	€18
Rollè di fassona piemontese con ricotta salata, parmigiano, e basilico DOP	€18
Crudo di Parma e melone di stagione	€16



MARCELLINO'S

STARTER

Carpaccio de crevettes et sériole sur pain grillé et feuilleté au céleri
Shrimp and amberjack carpaccio on toasted bread and celery puff pastry €24

Flan de poulpe et pommes de terre nouvelles
Octopus and new potato flan €18

Rouleau de bœuf Fassona piémontais avec ricotta salée, parmesan et basilic DOP
Piedmontese Fassona beef roll with salted ricotta, parmesan, and DOP basil €18

Jambon de Parme et melon de saison
Parma ham and seasonal melon €16



MARCELLINO'S

PRIME PORTATE



Tagliolini con ragout di triglia del Mediterraneo	€18
Linguine all'astice con pomodorino datterino e bisque di crostacei	€28
Tagliatelle fresche con zucchina trombetta e gambero di Sanremo in crudité, zest di limone	€22
Ravioli di borragine con ragout di coniglio	€16
Spaghettone quadrato all'amatriciana	€16



MARCELLINO'S

P PREMIERS PLATS / FIRST COURSES

Tagliolini au ragoût de rouget de Méditerranée
Tagliolini with Mediterranean red mullet ragout

€18

Linguine au homard, tomates datterino et bisque de crustacés
Linguine with lobster, datterino tomatoes, and shellfish bisque

€28

Tagliatelles fraîches à la courgette trompette, crevette crue de Sanremo et zeste de citron
Fresh tagliatelle with trombetta zucchini, raw Sanremo shrimp, and lemon zest

€22

Raviolis à la bourrache au ragoût de lapin
Borage ravioli with rabbit ragout

€16

Spghettone carré à l'amatriciana
Square-cut spaghetti "amatriciana" style

€16



MARCELLINO'S

SECONDE PORTATE DI PESCE

Mi-cuit di tonno rosso al sesamo nero	€22
Branzino ripieno di verdure di stagione	€26
Orata alla ligure con patate, olive taggiasche e pomodorino	€26
Calamari alla plancha su letto di verdure del campo	€22
Frittura di calamari	€22



MARCELLINO'S

PLATS DE POISSON / FISH COURSES

Thon rouge mi-cuit au sésame noir
Red tuna mi-cuit with black sesame

€22

Bar farci aux légumes de saison
Sea bass stuffed with seasonal vegetables

€26

Dorade à la ligure avec pommes de terre, olives Taggiasca et tomates cerises
Ligurian-style sea bream with potatoes, Taggiasca olives and cherry tomatoes

€26

Calamars à la plancha sur un lit de légumes des champs
Calamari à la plancha on a bed of field vegetables

€22

Calamars frits
Fried calamari

€22



MARCELLINO'S

SECONDE PORTATE DI CARNE

Coniglio alla ligure

€16

Filetto di Black Angus 280gr con salsa al gorgonzola

€26

Filetto di Black Angus 280gr con salsa al pepe

€26



MARCELLINO'S

PLATS DE VIANDE / MEAT COURSES

Lapin à la ligure
Ligurian-style rabbit

€16

280g de Filet de Black Angus à la sauce gorgonzola
280g Black Angus fillet with gorgonzola sauce

€26

280g de Filet de Black Angus à la sauce au poivre
280g Black Angus fillet with pepper sauce

€26

