



MARCELLO

experience

*Il Marcello Experience è un Wine Shop, Cantina,
Degusteria dove trovare i profumi e i sapori di una
terra ricca ed accogliente come l'Emilia.*

*Le nostre proposte sono la miglior selezione dei
produttori del territorio di Parma
cuore della Food Valley
e vengono abbinati ai nostri vini Ariola
conosciuti e premiati a livello internazionale.*



ANTIPASTI

Prosciutto Crudo di Parma

Il nostro Prosciutto, dopo un'accurata selezione lo stagioniamo nelle nostre cantine per almeno 24 mesi, dove si caratterizza con un gusto ed una fragranza unica

In degustazione si consiglia "MALVASIA FORTE RIGONI GRAN CRU"

€ 9,00

Culaccia Originale

Dalla parte più pregiata del maiale nasce la Culaccia, stagionata con la cotenna nelle nostre cantine per almeno 18 mesi, acquisisce un sapore e una morbidezza che ne fanno una eccellenza della norcineria

In degustazione si consiglia "SINESTESI" Spergola 100%

€ 10,00

Spalla cruda di Palasone

Prodotto antichissimo che segue di pari passo la storia del "Culatello". Ricavata dalla spalla dei pesanti maiali italiani è un Presidio Slow Food

In degustazione si consiglia "SINESTESI" Millesimato Rosé

€ 12,00

ANTIPASTI

Selezione di Salumi

Prosciutto di Parma stag. min. 24 mesi, Culaccia Originale, Salame, Strolghino, Spalla Cruda di Palasone, Pancetta Reale stag. min. 12 mesi

In degustazione si consiglia "SINESTESI" Spergola 100%

€10,00

Gran Tagliere Marcello

Prosciutto di Parma stag. min. 24 mesi, Culaccia Originale, Salame di Felino, Strolghino, Spalla Cruda di Palasone, Pancetta Reale stag. min. 12 mesi e noce di Parmigiano 24 mesi. Giardiniera di verdure croccanti scottate in olio e lievemente acetate

In degustazione si consiglia "MARCELLO GRAN CRU"

€15,00

Verticale di Parmigiano 3 Stagionature

12/24/36 mesi accompagnato da ristretto al "Marcello"

In degustazione si consiglia "MARCELLO MILLESIMATO"

€ 9,00

Giardiniera

Dalle verdure fresche dell'orto nasce la nostra Giardiniera in agrodolce, verdure croccanti scottate in olio e lievemente acetate

€ 4,00

INSALATE

Insalata Sinestesi

Misticanza, Spalla cruda di Palasone, Stracciatella

In degustazione si consiglia "SINESTESI" Millesimato Rosé

€ 9,00

Insalata Marcello

Misticanza, Crudo di Parma 24 mesi, scaglie di Parmigiano Reggiano, riduzione al "Marcello"

In degustazione si consiglia "MARCELLO GRAN CRU"

€ 8,00

Insalata Spergola

Misticanza, mele, uva sultanina, pinoli, pancetta croccante

In degustazione si consiglia "SINESTESI" Spergola 100%

€ 8,00

Insalata Barbian

Misticanza, pere, scaglie di pecorino e noci

In degustazione si consiglia "BARBIAN SAUVIGNON"

€ 8,00

Insalatina Malvasia

Misticanza tricolore con pomodoro e carote

In degustazione si consiglia "MALVASIA FORTE RIGONI GRAN CRU"

€ 4,00

PRIMI PIATTI

Tortelli d'Erbetta

Ricotta, Erbetta, Parmigiano Reggiano

In degustazione si consiglia "MALVASIA FORTE RIGONI GRAN CRU"

€ 9,50

Tortelli di Zucca

Zucca 100% mantovana, Amaretti, Parmigiano Reggiano

In degustazione si consiglia "MALVASIA NATURE"

9,50

Tortelli verdi di Spalla cotta

Spalla, Parmigiano Reggiano

In degustazione si consiglia "BARBIAN SAUVIGNON"

€9,50

Risotto al Marcello

Riso Carnaroli mantecato con ristretto al "Marcello" minimo 2 persone.

In degustazione si consiglia "MARCELLO MILLESIMATO"

€ 9,00

Tagliolini al Crudo di Parma

Pasta all'uovo, Prosciutto crudo di Parma

In degustazione si consiglia "MARCELLO NATURE"

€9,00

SECONDI PIATTI

Tartare di Manzo

Condita con senape in grani, Capperi e lamelle di cipolle di Tropea

In degustazione si consiglia "ROSA NERA" rosso frizzante

€12,00

Roast Beef di Black Angus

Servito con emulsione di olio evo, limone, sale e pepe
con contorno di verdure grigliate

In degustazione si consiglia "BARBIAN ROSSO"

€10,00

FORMAGGI

Tagliere Delicato

Caciotta muffettata del nostro Appennino,

Robiola di Mondovì, Tuma d'la Paja

In degustazione si consiglia "SINESTESI" Spergola 100%

€10,00

Tagliere della Cantina

Caciotta muffettata del nostro Appennino, Robiola di Mondovì,

Tuma d'la Paja, Pecorino Millesimato di Monteriggioni,

Cusiè affinato nelle nostre vinacce

In degustazione si consiglia "SINESTESI" Millesimato Rosé

€12,00

Gran Tagliere

Caciotta muffettata del nostro Appennino, Robiola di Mondovì,

Tuma d'la Paja, Pecorino Millesimato di Monteriggioni,

Cusiè con nostre vinacce, Cusiè con frutta e grappa

In degustazione si consiglia "BARBIAN ROSSO"

€15,00

FOCACCE

Farina di frumento, farina di soia, farina di riso,

lievito madre, lievitata 48 ore

N° 1

Pomodoro fresco, Fior di latte, Culaccia Originale, Stracciatella

In degustazione si consiglia "SINESTESI" Spergola 100%

€12,00

N° 2

Pomodoro fresco, Fior di latte, Crudo di Parma,

Porcini e scaglie di Parmigiano

In degustazione si consiglia "MARCELLO GRAN CRU"

€11,00

N° 3

Pomodoro fresco, Fior di latte, Pesto di basilico e

pomodoro semi secco colli di Parma

In degustazione si consiglia "MARCELLO NATURE"

€11,00

N° 4

Pomodoro fresco, Stracciatella, Alici del Cantabrico e Olive taggiasche

In degustazione si consiglia "SINESTESI" Millesimato Rosé

€10,00

N° 5

Polpa di pomodoro, Fior di latte

In degustazione si consiglia "MALVASIA NATURE"

€8,00

DOLCI

Gelato al Fior di latte

con Ciliegie in grappa di “Marcello”
oppure con scaglie di cioccolato fondente.

€5,00

Torte del Casale

Sbrisolona e selezione di crostate di nostra produzione.

€5,00

Macedonia di frutta fresca

€6,00

LE BOLLICINE



BOLLICINE ROSSE

Red Spritz Marcello

L' Aperitivo Rosso by Marcello

€12,00

Marcello Gran Cru**

Miglior bollicine rosso al mondo

€12,00

Marcello Millesimato*

Selezione del Miglior bollicine rosso al mondo

€13,00

Marcello Nature

Fermentazione in bottiglia a metodo ancestrale

€14,00

Rosa Nera Gran Cru

Barbera, Bonarda, Lambrusco

€12,00

BOLLICINE BIANCHE

Lintrigo Bianco

Chardonnay, Spergola

€10,00

Malvasia Forte Rigoni Gran Cru**

Malvasia di Candia Aromatica

€12,00

Malvasia Forte Rigoni Nature

Fermentazione in bottiglia a metodo ancestrale

€14,00

Malvasia dolce Forte Rigoni

€10,00

Marcello Blanc de Blancs

Chardonnay Riserva

€12,00

Sinestesi Spergola

Spergola 100%

€13,00

* Disponibile anche nella versione da 0,375 l ad € 8,00

** Disponibile anche nella versione da 0,375 l ad € 7,00

BOLLICINE ROSÈ

Sinestesi

Marcello vinificazione in bianco

€18,00

Lintrigo Rosè

Chardonnay, Lambrusco

€10,00

I NOSTRI FERMI

Barbian Rosso

Cabernet, Merlot

€16,00

Barbian Sauvignon

Sauvignon Blanc 100%.

€16,00

LE GRAPPE

Grappa di Marcello

€4,00 a porzione

Grappa di Malvasia Forte Rigoni

€4,00 a porzione

MENU DEGUSTAZIONE

*Marcello Experience propone un percorso
sensoriale in cui le pietanze vengono servite
in abbinamento ai vini per apprezzare al massimo
i profumi e i sapori della nostra terra*



MENU DEGUSTAZIONE MARCELLO

min. 2 persone

Selezione di Salumi con noce di Parmigiano

Vino in degustazione “MALVASIA FORTE RIGONI GRAN CRU”

Tris di Tortelli

Vino in degustazione “MARCELLO GRAN CRU”

Roast Beef di Black Angus

Vino in degustazione “BARBIAN ROSSO”

Torta del Casale con Gelato

Vino in degustazione “MALVASIA DOLCE”

€35,00 a persona

MENU DEGUSTAZIONE SINESTESI

min. 2 persone

Insalata Marcello

Vino in degustazione “SINESTESI” Spergola 100%

Tortelli di Patate e Tagliolini al Crudo

Vino in degustazione “SINESTESI” Millesimato Rosé

Selezione di Formaggi

Vino in degustazione “BARBIAN ROSSO”

Torta del Casale con Gelato

Vino in degustazione “MALVASIA DOLCE”

€35,00 a persona

ALLERGENI - ALLERGEN - ALLERGENE



Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.



Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.



Lieber Besucher, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, sie in der besten Weise zu beraten.



Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

Elenco allergeni:

- **Cereali contenenti glutine e prodotti derivati**
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- **Crostacei e prodotti a base di crostacei**
- **Uova e prodotti a base di uova**
- **Pesce e prodotti a base di pesce**
- **Arachidi e prodotti a base di arachidi**
- **Soia e prodotti a base di soia**
- **Latte e prodotti a base di latte**
- **Frutta a guscio e loro prodotti**
(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- **Sedano e prodotti a base di sedano**
- **Senape e prodotti a base di senape**
- **Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo**
- **Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg**
- **Lupini e prodotti a base di lupini**
- **Molluschi e prodotti a base di molluschi**

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE ALCUNI PIATTI E BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO SONO OTTENUTI CON INGREDIENTI CONTENENTI ALLERGENI.

SI AVVISA INOLTRE LA GENTILE CLIENTELA CHE IN BASE ALLA REPERIBILITÀ ALCUNI INGREDIENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE O CIRCA L'UTILIZZO DI INGREDIENTI SURGELATI O ABBATTUTI SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI SERVIZIO

A garanzia di qualità e sicurezza alimentare
alcuni prodotti e ingredienti sono abbattuti all'origine.

