



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"

€ 12,00

Prosciutto "Salumificio Branchi"

Cotto su braci di faggio, legato a mano, senza aromi o zuccheri aggiunti

In degustazione si consiglia "MALVASIA NATURE"

€ 12,00

Culaccia Originale "Salumificio Rossi"

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

In degustazione si consiglia "SINESTESI" Spergola 100%

€ 13,00

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

€ 14,00

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%

€15,00

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. Pinsa bianca.

In degustazione si consiglia "MARCELLO GRAN CRU"

€22,00

Verticale di Parmigiano 3 Stagionature

15/24/36 mesi accompagnato da ristretto al "Marcello"

In degustazione si consiglia "MARCELLO MILLESIMATO"

€ 11,00

Giardiniera

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

€ 5,00

INSALATE

Insalata Marcello

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

In degustazione si consiglia “MARCELLO GRAN CRU”

€ 12,00

Insalata Spergola

Misticanza, mele, uva sultanina, pinoli, pancetta croccante

In degustazione si consiglia “SINESTESI” Spergola 100%

€ 10,00

Insalata Barbian

Misticanza, pere, scaglie di pecorino e noci

In degustazione si consiglia “BARBIAN SAUVIGNON”

€ 10,00



PRIMI PIATTI

Tortelli d’Erbetta

Ricotta, Erbetta, Parmigiano Reggiano

In degustazione si consiglia “MALVASIA FORTE RIGONI”

€ 11,00

Tortelli di Zucca

Zucca 100% mantovana, Amaretti, Parmigiano Reggiano

In degustazione si consiglia “MALVASIA NATURE”

€ 11,00

Tortelli verdi di Spalla cotta

Ricotta, Spalla, Parmigiano Reggiano

In degustazione si consiglia “BARBIAN SAUVIGNON”

€ 11,00

Risotto al Marcello

Riso Carnaroli mantecato con ristretto al “Marcello”

In degustazione si consiglia “MARCELLO MILLESIMATO”

€ 12,00

Tagliolini al Crudo di Parma

Pasta all’uovo, Prosciutto crudo di Parma

In degustazione si consiglia “MARCELLO NATURE”

€ 11,00

SECONDI PIATTI

Tartare di Manzo

Condita con senape in grani, Capperi, Composta di cipolle di Tropea e cialdina di Parmigiano

In degustazione si consiglia "ROSA NERA" rosso frizzante

€16,00

Rosa di Parma

Servita con contorno di patate novelle e carotine al forno

In degustazione si consiglia "BARBIAN ROSSO"

€15,00

Roast Beef di Black Angus

Servito con emulsione di olio evo, limone, sale e pepe con contorno di verdure di stagione alla parmigiana

In degustazione si consiglia "MARCELLO NATURE"

€14,00

FORMAGGI

Tagliere della Cantina

Tuma d'la Paja, Cusiè affinato nelle nostre vinacce,

Cusiè con frutta e grappa

In degustazione si consiglia "SINESTESI" Millesimato Rosé

€15,00

Gran Tagliere

Caciotta muffettata del nostro Appennino, Gorgonzola Dop dolce,

Tuma d'la Paja, Pecorino Millesimato, Cusiè affinato nelle vinacce,

Cusiè con frutta e grappa

In degustazione si consiglia "BARBIAN ROSSO"

€18,00

FOCACCE MARCELLO

Farina di frumento, farina di soia, farina di riso, lievito madre, lievitata 48 ore

N° 1

Focaccia con rosmarino, origano e olio evo

In degustazione si consiglia "MALVASIA FORTE RIGONI"

€5,00

N° 2

Pomodoro fresco, Stracciatella e Crudo di Parma

In degustazione si consiglia "SINESTESI" Spergola 100%

€12,00

N° 3

Pomodoro fresco, Fior di latte, Pesto di basilico e pomodoro semi secco colli di Parma

In degustazione si consiglia "MALVASIA NATURE"

€12,00

N° 4

Stracciatella, Alici del Cantabrico e Olive taggiasche

In degustazione si consiglia "SINESTESI" Millesimato Rosé

€12,00

N° 5

Fior di latte, Culaccia Originale, Porcini e scaglie di Parmigiano

In degustazione si consiglia "MARCELLO GRAN CRU"

€14,00

DOLCI

Gelato al Fior di latte

con Ciliegie in grappa di “Marcello” e scaglie di cioccolato fondente

€6,00

Torte del Casale

Sbrisolona e selezione di torte e crostate della nostra tradizione

€6,00

Tagliata di frutta fresca

Frutta di stagione

€8,00



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

Degustazione "MALVASIA FORTE RIGONI GRAN CRU"

Tris di Tortelli

Degustazione "MARCELLO GRAN CRU"

Rosa di Parma

Degustazione "BARBIAN ROSSO"

Torta del Casale con Gelato

Degustazione Grappa di Marcello

€40,00 a persona bevande incluse

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

Barbera, Bonarda, Lambrusco

€12,00

Fortanina

Uva Fortana Dolce

€12,00

BOLLICINE BIANCHE

Lintrigo Spumante Cuvée

Chardonnay, Spergola

€11,00

Sinestesi Spergola Brut

Spergola 100%

€14,00

Malvasia Forte Rigoni

Malvasia di Candia Aromatica

€12,00

Malvasia Forte Rigoni Nature

Fermentazione in bottiglia a metodo ancestrale

€14,00

Malvasia Dolce Forte Rigoni

€10,00

BOLLICINE ROSÈ

Lintrigo Rosè

Chardonnay, Lambrusco

€11,00

Sinestesi Lambrusco Brut

Marcello a vinificazione in bianco

€14,00

I NOSTRI FERMI

Barbian Bianco

Sauvignon Emilia Igp

€16,00

Barbian Rosso

Cabernet, Merlot, Lambrusco

€16,00

LE GRAPPE

Grappa di Marcello

€4,00 a porzione

Grappa di Malvasia Forte Rigoni

€4,00 a porzione

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, 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.



MARCELLO

experience

PARMA



