

*Salvatrice e Yassine*

*vi danno il benvenuto al “Marcello Experience”,*

*luogo d’incontro tra i vini “Ariola”*

*e le eccellenze del nostro territorio*

*e non solo...*

*“Marcello Ceci”*

# “Marcello Experience”

Il menù “Marcello Experience” è dedicato alla cucina parmigiana attraverso una selezione accurata di salumi del nostro territorio e alla proposta di portate secondo le ricette tramandate per generazioni dalle nostre sfogline e dai nostri chef, rispettando sempre la stagionalità delle materie prime.

<b>Il Crudo</b>	€13,00
Prosciutto crudo di Parma stagionatura 24 mesi selezione “Greci Enzo”	
<b>Il 30 mesi al Coltello</b>	€16,00
Prosciutto crudo di Parma stagionatura min.30 mesi selezione “Greci Enzo”	
<b>La Spalla</b>	€16,00
Spalla cruda (spallaccia di montagna) selezione “Ruliano” con mostarda di mela	
<b>La Culatta</b>	€14,00
Culaccia di Langhirano selezione “Nonno Fereoli”	
<b>Gran Tagliere Marcello</b> (c.a. per 5 persone)	€45,00
Selezione di salumi del territorio (prosciutto crudo di Parma, coppa di Langhirano, spalla cruda e salame di felino)	
<b>La Mezzina</b>	€15,00
Selezione di salumi del territorio (prosciutto Crudo di Parma, coppa di Langhirano e Salame di felino)	
<b>La Scala</b>	€6,00
Degustazione di parmigiano-reggiano (classico stag.24mesi, vacca bruna 24 mesi e vacca bruna 30 mesi)	
<b>I Grani Antichi Di Collina</b>	€3,00 al cestino
Focaccia a lunga lievitazione del nostro Mastro fornaio “La Spiga”	

## I PRIMI *“Marcello Experience”*

### **Il Ripieno**

Tortelli di pasta fresca ripieni d'erbette e ricotta

€13,00

### **Rusino**

Tortelli di pasta fresca ripieni di patate di Rusino conditi burro e salvia

€13,00

### **Il Galleggiante**

Anolini di pasta fresca ripieni allo stracotto di manzo e parmigiano-reggiano 24 mesi

€14,00

## IL SECONDO *“Marcello Experience”*

### **La Punta**

Punta di vitello ripiena con l'impasto della vecchia ricetta

€18,00

# Antipasti

**L'Orto** €12,00

Parmantier di patate di Rusino e porri, arricchita da verdure croccanti di stagione

**Il Crudo di Mazara** al pz €9,00

€6,00 base del piatto

Gambero crudo di Mazara del Vallo di prima,  
battuta di melanzana speziata e burrata di Andria.

**Misticanza di Mare** €16,00

Polpo del mediterraneo, calamari, gamberoni king size su julienne di finocchi e zenzero

# Primi

**Carnaroli Millesimato** €16,00

Risotto mantecato al parmigiano di vacca bruna 30 mesi,  
uva fresca e riduzione al Marcello Millesimato

**La Sfoglina di Bronte** €17,00

Tagliatella della sfoglina alla crema di pistacchio, scorzetta di limone e  
tartare di gambero crudo di Mazara del Vallo

**Gragnano** €16,00

Pacchero trafilato al bronzo con pomodorino riccio di parma all'intingolo di mare

# Secondi

## Australia

€29,00

Tagliata di Black-Angus australiano allevato ad erba 220g.

## Irlanda

€65,00 al Kg

Ribeye-Tomahawk di black-angus irlandese

## Italia

€75,00 al Kg

Fiorentina di fassona piemontese

## Ancienne

€24,00

Battuta di chianina al coltello alla vecchia maniera

## Il Polpo

€24,00

Tagliata di polpo su delicata di ceci neri con burrata di Andria e pomodoro confit

## Pescato

€28,00

Filetto di ombrina con guazzetto all' estratto di stagione e verdure croccanti

# Contorni

## La Giardiniera

Verdure dell'orto a km 0 sott'olio

€5,50

## Le Novelle

Patate novelle arrosto

€5,50

## Le Grigliate

Melanzane, zucchine e radicchio rosso

€5,00

## In Padella

Cicoria saltata con olive taggiasche, aglio e peperoncino

€5,00

## Vanity

Acqua Recoaro

€2,50

## Coccola

Coperto

€3,50

N.B. Nel rispetto e la sensibilità dei nostri ospiti potete consultare il nostro staff e il ricettario degli ingredienti per eventuali intolleranze e allergie di ogni portata.

# Selezione di formaggi al carrello

Selezione di 3 formaggi	€8,00
Selezione di 5 formaggi	€12,00

## Dessert

<b>Frutti rossi</b> Cheesecake ai frutti rossi	€6,00
<b>Cuore.</b> Soufflè al cioccolato 70% al cuore morbido	€6,00
<b>Mascarpone</b> Sfogliatina leggera con mascarpone e fragole fresche	€6,00
<b>Fior di latte</b> Gelato fatto in casa "vecchia ricetta"	€5,00
<b>Dalla casa</b> Torte della casa	€5,00



# Grappa *“Marcello”*

Grappa di lambrusco €4,00

Grappa di malvasia €4,00

## Amari

Nazionali €4,00

Internazionali €6,00\8,00

## Caffetteria

Caffè €1,50

Decaffeinato €1,50

Orzo e ginseng €2,00