★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Marcellino Ristorante

Marcellino Ristorante

Menu Prices — October 24, 2026

Marcellino Ristorante menu with prices in United States, updated November 2019: 57 items across 9 categories, prices from $3.00 to $39.95.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Marcellino Ristorante Menu with Prices (United States)

Marcellino Ristorante menu with prices in United States, updated November 2019: 57 items across 9 categories, prices from $3.00 to $39.95. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/marcellino-ristorante

Menu categories: Antipasto · Cool Pleasures And Lighter Fare · Chef'S Hand Crafted Pasta · Insalata · Hand Crafted Pasta · Chef Marcellino'S Lunch Special · Carne · Pesce · Reinfreschi

Antipasto

ITEM	PRICE
Carpaccio di Manzo Thinly sliced, raw tenderloin blankets arugola topped with sliced fresh mushrooms, shaved parmigiano and herbed lemon dr...	**$15.95**
Scallops al Pesto Poêlées dans de l'huile d'olive et un soupçon de vin blanc, ces noix de Saint-Jacques sont rehaussées d'une touche de pe...	**$16.95**
Carpaccio di Tonno Fines tranches de thon ahi cru sur un lit de roquette, rehaussées d'une sauce citronnée à la menthe.	**$17.00**
Canestina di Polenta ai Funghi Carrés de polenta grillés garnis d'un mélange de champignons sautés, arrosés d'une touche d'huile de truffe.	**$14.95**
Caprese Fresh mozzarella imported from Italy, tomato, roasted red peppers and garden basil.	**$12.95**
Gamberi e Feta Grands crevettes grillées se nichent tendrement autour d'une croquette fondante de fromage feta, posée sur un lit de cho...	**$16.95**
Cozze in Bianco or Rosso Des moules importées mijotées dans du vin blanc, de l'huile d'olive et de l'ail, ou dans une sauce tomate légèrement épi...	**$13.95**

Cool Pleasures And Lighter Fare

ITEM	PRICE
Cozze in Bianco or Rosso (Cool Pleasures And Lighter Fare) Moules importées mijotées dans du vin blanc, de l'huile d'olive et de l'ail, ou bien nappées d'une sauce tomate légèreme...	**$12.95**
Carpaccio di Manzo (Cool Pleasures And Lighter Fare) Élégantes tranches de filet de bœuf crues recouvrent une base de roquette, ponctuée de copeaux de Parmigiano, de champig...	**$14.95**
Ortolana Feuilles de roquette et de jeunes épinards mélangées, rehaussées de radis croquants, d'olives de Gaeta juteuses et de fi...	**$10.95**
Mozzarella and S. Daniele Prosciutto Fresh mozzarella wrapped in prosciutto atop a tomato crown with house marinated vegetables.	**$16.95**
Insalata di Spinaci All'Italia Jeunes pousses d'épinards, noix grillées, lardons croustillants de pancetta, Parmigiano, le tout nappé d'une vinaigrette...	**$12.95**
Carpaccio di Tonn Fines tranches de thon ahi cru reposent sur un lit de roquette, rehaussées par une vinaigrette au citron et à la menthe.	**$15.95**
Caprese (Cool Pleasures And Lighter Fare) Fresh mozzarella, tomato, red peppers and basil.	**$11.95**
Grilled Salmon Saumon grillé accompagné d'herbes aromatiques et d'une salade biologique croquante, relevée d'une vinaigrette au citron...	**$15.95**
Grilled Chicken Faux-filet de poulet accompagné d'une salade biologique parsemée d'herbes fraîches, le tout rehaussé d'une vinaigrette b...	**$14.95**
Arugula and Parmigiano Une salade d'arugula croquante, rehaussée de parmigiano savoureux, délicatement enrobée de la vinaigrette au citron du c...	**$12.95**

ITEM	PRICE
Insalate di Pera Peppery watercress layered with pear slices and Pecorino tossed in lemon dressing.	**$11.95**
Grilled Jumbo Shrimp Accompagné d'herbes fraîches et d'une salade biologique arrosée d'une vinaigrette au citron.	**$18.95**
Pollo al Rosmarino Poitrine de poulet grillée parfumée au romarin frais, rehaussée d'une touche de vin blanc et de citron. Accompagnée de l...	**$16.95**
Organica Organic baby field greens tossed with balsamic dressing.	**$8.95**

Chef'S Hand Crafted Pasta

ITEM	PRICE
Strozzaprete ai Broccoli di Rape Strozzaprete colorés mijotés avec du brocoli-rave italien, le tout enrobé d'huile d'olive, ail et vin blanc, ou dans une...	**$15.95**
Tagliolini con Pomodoro e Basilica Des pâtes tagliolini délicatement mêlées à une sauce tomate maison, parfumées de basilic frais du jardin et rehaussées d...	**$13.95**
Gnocchi Sorrentina Faux	**$14.95**
Tagliolini Mare e Monti Tagliolini enrobés d'une sauce tomate riche, garnis de crevettes et champignons sautés.	**$17.95**
Paccatelli Pâtes Paccatelli, épaisses et al dente, nappées d'un ragoût de tomates aux herbes fraîches et de saucisse savoureuse.	**$14.95**

Insalata

ITEM	PRICE
Insalata di Spinaci All'italiana Jeunes feuilles d'épinards accompagnées de noix grillées, lardons croustillants de pancetta et copeaux de Parmigiano, le...	**$15.95**
Ortolana (Insalata) Arugola, baby spinach, radish, gaeta olives, roasted red peppers, red onion slivers and fresh fava beans, dressed with e...	**$12.95**
Insalata Tre Colori Radicchio, endive and arugola with lemon dressing.	**$11.95**
Insalata Organiche Un mélange de jeunes pousses bio, délicatement enrobé d'une vinaigrette balsamique.	**$10.95**
Insalata di Pera Feuilles de cresson poivré mêlées à des tranches de poire fraîche, parsemées de pecorino Romano importé, le tout arrosé...	**$14.95**

Hand Crafted Pasta

ITEM	PRICE
Gnocchi Sorrentina (Hand Crafted Pasta) Les gnocchis maison Sorrentina, de tendres boulettes de pâte de pomme de terre, sont doucement enrobées d'une sauce toma...	**$24.95**
Tagliolini Mare e Monte Tagliolini filiforme enrobé d'une sauce tomate onctueuse, agrémenté de crevettes avec queue et de champignons.	**$21.95**
Fettuccine Contadina Fettucine préparé avec des tomates fraîches, asperges coupées, oignons verts, roquette et ricotta.	**$20.95**
Strozzaprete ai Broccoli di Rape (Hand Crafted Pasta) Robust red and white pasta sauteed with savory Italian broccoli di rape in olive oil, white wine, garlic or in slightly...	**$22.95**

ITEM	PRICE
Paccatelli al Ragu di Salsiccia Pâtes paccatelli moelleuses nappées d'un ragoût généreux de tomate, saucisse et herbes fraîches.	**$23.95**
Scialatielli alle Vongole Sauteed with Manila clams, olive oil, garlic, white wine and red pepper flakes.	**$22.95**

Chef Marcellino'S Lunch Special

ITEM	PRICE
Chef Marcellino's Lunch Special Choisissez un antipasto et un secondo pour composer votre repas de midi.	**$23.95**

Carne

ITEM	PRICE
Pollo Saporito Morceaux de poulet juteux sautés avec des champignons, tomates séchées au soleil et pignons, rehaussés d'une touche de t...	**$22.95**
Medaglioni di Maiale Pork tenderloin furled with San Daniele prosciutto and peppery watercress; oven roasted, slicedand served atop a silky p...	**$32.95**
Fegato all'Uva Foie de veau poêlé accompagné de raisins, flambé au cognac.	**$26.95**
Lamb Chops al Balsamico Grillées à la perfection et nappées d'une réduction balsamique raffinée.	**$38.95**
Scaloppine al Gorgonzola Fines tranches de veau aplati, dorées à la poêle dans l'huile d'olive, nappées d'une sauce Gorgonzola onctueuse et légèr...	**$29.95**
Filet Mignon con Tartufo A thick, aged filet grilled to perfection, surrounded by a barolo reduction and lightly drizzled with white truffle oil.	**$39.95**
Fagottino di Pollo Poitrine de poulet garnie de prosciutto et de fromage fontina, délicatement pliée puis sautée dans une sauce savoureuse...	**$25.95**

Pesce

ITEM	PRICE
Salmone in Crosta di Porcini Con Cognac e Porri Faux filet de saumon sauvage de l’Atlantique enrobé de farine de cèpes, sauté avec des poireaux et des cèpes de choix da...	**$24.95**
Zuppa di Pesce Fruits de mer variés - crevettes, palourdes, moules, calamars, pétoncles et poisson du jour - mijotés dans une sauce tom...	**$34.95**
Gamberi Affogati De généreuses crevettes sautées, ornées de vin blanc et d'une sauce tomate maison à l'ail, rehaussées d'un bouillon de c...	**$12.95**

Reinfreschi

ITEM	PRICE
Fever Tree Premium Club Soda Bottle.	**$4.00**
Coca Cola	**$3.00**
Diet Coke	**$3.00**
Fever Tree Premium Tonic Water Bottle.	**$4.00**

ITEM	PRICE
Lemondade	**$4.25**
Fever Tree Ginger Beer	**$4.00**
Fever Tree Ginger Ale	**$4.00**
Sprite	**$3.00**
Iced Tea An aromatic blend of black tea, lavendar, apricot and rose hips.	**$4.25**