

A close-up photograph of a pair of hands kneading a piece of white, soft pasta dough on a surface covered with flour. The hands are weathered and the lighting is warm, emphasizing the texture of the dough and the manual process.

*Da 80 Anni  
pasta fresca  
fatta a mano!*

---

**PASTIFICIO MARCELLO**  
*la Pasta Artigianale di Milano*  
**1939**



*Solo UOVA e FARINA  
nient' altro !*

---

*NEI NOSTRI RIPIENI  
SOLO INGREDIENTI GENUINI E SELEZIONATI  
E TANTO TANTO RIPIENO!*

*Semplicemente ..tutto fatto a mano.. ogni giorno!!*

*Mezzalune*



*Ciambelle*



*Tortelloni*



*Fagottini*



*Trecce*



*Ravioloni*



**SCEGLI  
FORMA  
COLORE  
RIPIENO**

**PASTE FRESCHE:** Tagliolini, Tagliatelle, Fettuccine, Pappardelle, Spaghetti alla chitarra, Tonnarelli, Maccheronicini, Fusilli, Garganelli, Bigoli, Trofie, Orecchiette, Cavatelli, Strozzapreti, Gnocchi, Chicche, Crespelle.

**PASTE FRESCHE RIPIENE:** Ravioli, Casoncelli, Cappelletti al Crudo, Cappelletti con Carne, Raviolo Piemontese al Brasato, Plin, Pansotti, Tortelli di Ricotta e Spinaci

**LE NOSTRE SALSE:** Pesto Ligure e Salsa alle Noci





# PASTIFICIO MARCELLO

*la Pasta Artigianale di Milano*  
**1939**

|                                                 |                                              |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <i>Agrumi e Pistacchi</i>                       | <i>Fagottino 1939</i> <small>NOVITA'</small> |
| <i>Amatriciana</i>                              | <i>Panerone e Arance</i>                     |
| <i>Asparagi</i>                                 | <i>Patate e Salsiccia</i>                    |
| <i>Brasato</i>                                  | <i>Pesto e Pinoli Interi</i>                 |
| <i>Bresaola e Taleggio</i>                      | <i>Polenta Taragna e Formaggio Branzi</i>    |
| <i>Burrata e Pomodorini</i>                     | <i>Funghi Porcini e Patate</i>               |
| <i>Burrata e Acciughe</i>                       | <i>Funghi Porcini e Prosciutto di Praga</i>  |
| <i>Mozzarella di Latte di Bufala e Basilico</i> | <i>Radicchio e Speck</i>                     |
| <i>Mozzarella di Latte di Bufala e Crudo</i>    | <i>Ricotta e Spinaci</i>                     |
| <i>Cacio e Pepe</i>                             | <i>Robiola Melanzane e Pinoli</i>            |
| <i>Formaggio Francese e Porri</i>               | <i>Salmone</i>                               |
| <i>Capriolo</i>                                 | <i>Scamorza e Radicchio</i>                  |
| <i>Carbonara</i>                                | <i>Speck d'Oca</i>                           |
| <i>Carciofi</i>                                 | <i>Spinacini</i>                             |
| <i>Finferli e Taleggio</i>                      | <i>Stracchino di Capra e miele</i>           |
| <i>Fiori di Zucca e Stracchino di Capra</i>     | <i>Stracchino e Rucola</i>                   |
| <i>Fois Gras e Tartufo</i>                      | <i>Taleggio e Noci</i>                       |
| <i>Fonduta e Castagne</i>                       | <i>Formaggio di Alpeggio e Tartufo</i>       |
| <i>Formaggi</i>                                 | <i>Trecce Piacentine</i>                     |
| <i>Formaggio erborinato e Noci</i>              | <i>Zucca</i>                                 |
| <i>Malghese e Speck</i>                         | <i>Zucchine e menta</i>                      |
| <i>Ricotta e Limone</i>                         | <i>Zucchine grigliate e Speck</i>            |
| <i>Olive Taggiasche e Basilico</i>              | <i>Baccala</i>                               |
| <i>Gamberoni e Tartufo</i>                      | <i>Branzino</i>                              |
| <i>Cernia</i>                                   |                                              |





# *Pasta Fresca Artigianale di alta qualità'*

*da 80 anni curiamo ogni processo della Lavorazione  
con tantissima attenzione all'igiene e alla Qualità.*

*Selezionando ogni giorno gli ingredienti migliori  
seguendo le stagioni e il mercato.*

*Proponendo gusti sapori e abbinamenti sempre nuovi.*

## *Per Gastronomie e Ristoranti*

*Basta scegliere il formato, il colore e il ripieno e noi, li produciamo  
solo su ordinazione, attenti e sempre puntuali nelle consegne.*

*Impegnandoci a mantenere i NOSTRI PICCOLI GIOIELLI freschissimi e perfetti fino a Voi.  
Naturalmente i nostri clienti possono scegliere di personalizzare totalmente il proprio Raviolo!*



## *Per Private Label e Distribuzione*

*Grazie a tanti anni di esperienza,  
siamo in grado mettere al vostro servizio la nostra linea di produzione,  
per preparare la VOSTRA GAMMA PRODOTTI con il VOSTRO MARCHIO.*

*Possiamo curare per voi, tutte le fasi della produzione:  
dal packaging alla scelta degli ingredienti sino alla consegna.  
Rispettando la catena del freddo, con un'attenzione minuziosa all'igiene e alla qualità.  
POSSIAMO CONFEZIONARE IN ATMOSFERA MODIFICATA O IN SCATOLE DI CARTONE*



*..la nostra pasta è differente!*



# www.pastificiomarcello.it



DESIGN MATTIA BORRI

Pastificio Marcello srl Via del Tecchione, 48/C 20098 S. Giuliano Milanese (MI)  
+ 39 02 36546340

**ORDINA FACILE CON WHATSAPP**



@pastificiomarcello/



**+39 370 1517339**



**PASTIFICIO  
MARCELLO**

www.pastificiomarcello.it