

# Menu' dei nostri Ripieni

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



ORDINA FACILE



+39 3701517339



## Da 80 anni: a mano, con passione.

Consegnamo a Ristoranti, Gastronomie e Distributori  
in Italia e in Europa.  
Scoprite sul nostro sito tutti i nostri partner.

[pastificiomarcello.it](http://pastificiomarcello.it)

Pastificio Marcello S.r.l.

Via del Tecchione 48/C  
20098 S.Giuliano Milanese  
Milano (MI) ITALIA

tel. 02 36546340  
fax 02 92277965  
[ordini@pastificiomarcello.it](mailto:ordini@pastificiomarcello.it)



# MARCELLO

Il Pastificio Artigianale di Milano  
1939



# La pasta fresca ripiena



Mezzelune



Fagottini



Tortelloni

Ciambelle



Trecce



Ravioli



La pasta è disponibile in 5 colori differenti  
Gialla, Arancione, Rossa, Verde o Nera

**SENZA COLORANTI ARTIFICIALI**

# Potete decidere voi forma, colore, ripieno!

Basta scegliere il formato, il colore e il ripieno.  
Noi ve li prepariamo "a mano", uno per uno.  
Sempre attenti e sempre puntuali nelle consegne,  
ci impegnamo a mantenere la nostra pasta  
freschissima e perfetta fino a Voi.

Da 80 anni curiamo ogni processo della lavorazione  
con tantissima attenzione all'Igiene e alla Qualità.  
Selezioniamo ogni giorno gli ingredienti migliori,  
seguendo le stagioni e il mercato.  
Vi proponiamo ripieni con gusti e abbinamenti  
sempre nuovi.

**FATTI A MANO UNO PER UNO  
SOLO UOVA, FARINA E TANTO RIPIENO**



# La pasta fresca artigianale stesa e lavorata

Ogni giorno prepariamo la nostra pasta artigianale  
in tantissimi formati, sia stesa che ripiena.

## Pasta e Gnocchi

- Tagliolini
- Tagliatelle
- Pappardelle
- Chitarra
- Maccheroncini
- Garganelli
- Bigoli
- Trofie
- Orecchiette
- Cavatelli
- Strozzapreti
- Gnocchi
- Chicche

## Ravioli fatti a macchina

- Ravioli Caserecci
- Casoncelli
- Cappelletti al Crudo
- Cappelletto di Carne
- Piemontese al Brasato
- Margerite Ricotta  
e Spinaci



# La gastronomia Artigianale

Proponiamo ai nostri clienti diverse specialità di gastronomia  
curandone attentamente la selezione e scegliendo solo  
prodotti artigianali con ingredienti di prima qualità.

Torte salate, piatti pronti, salse e pesto alla genovese.



# La pasticceria Artigianale

Selezioniamo per i nostri Clienti,  
le migliori torte della tradizione.  
Vi proponiamo solo la pasticceria di eccellenza  
che si distingue per la scelta accurata degli ingredienti.

