vinetur

Marcello renueva su menú con una visión contemporánea de la cocina italiana en la colonia Roma

El restaurante apuesta por reinterpretar clásicos como la zuppa de pomodoro y la pizza de ragú

martes 7 de abril de 2026

El restaurante Marcello, situado en la colonia Roma de la Ciudad de México, ha presentado un nuevo menú de temporada que busca reinterpretar los clásicos de la cocina italiana desde una perspectiva contemporánea. Entre las novedades destacan la zuppa de pomodoro, la pizza de ragú y los calamares empanizados, platos que reflejan el equilibrio entre tradición e innovación que caracteriza la propuesta del establecimiento.

Desde su apertura en 2022, Marcello ha construido una identidad propia inspirada en la Italia de los años sesenta y en el espíritu de La Dolce Vita. El restaurante toma como referencia el imaginario cinematográfico de figuras como Marcello Mastroianni, integrando una estética retro con elementos actuales. El ambiente del local se define por la presencia de neones, sobremesas prolongadas y música italiana, creando una atmósfera en la que el tiempo parece detenerse.

La cocina de Marcello parte de recetas italianas tradicionales, que son reinterpretadas con técnicas actuales y un respeto profundo por los ingredientes. El nuevo menú de temporada reafirma esta identidad, incorporando platos que celebran la sencillez y la profundidad de la gastronomía italiana. La zuppa de pomodoro es una versión reconfortante del clásico, en la que el jitomate se cocina lentamente para resaltar su dulzor natural, acompañado de notas herbales y una textura suave.

La pizza de ragú, elaborada en horno de leña, fusiona la tradición napolitana con la intensidad de un ragú cocinado a fuego bajo. El resultado es una pizza con masa crujiente, sabor cárnico profundo y matices aromáticos. Por su parte, los calamares empanizados representan un guiño a la cocina costera italiana, con una fritura ligera que mantiene la textura y frescura del producto, acompañados de ingredientes que refuerzan su carácter mediterráneo.

Marcello se ha consolidado como un punto de encuentro para quienes buscan una experiencia italiana auténtica, pero adaptada al entorno urbano de la capital mexicana. El restaurante apuesta por crear experiencias sensoriales que combinan historia, diseño y cocina, invitando a los comensales a redescubrir la tradición italiana desde una óptica contemporánea. Con este nuevo menú de temporada, Marcello refuerza su vocación de ofrecer una propuesta gastronómica que une pasado y presente en cada plato.