MARCO Italian Food & Street Art — Łódź — BISTRO

TYDZIEŃ KUCHNI WŁOSKIEJ NA ŚWIECIE 16 / 22 LISTOPADA

Pappardelle z ragù z królika, z rozmarynem, kasztanami, winem Marsala / Pecorino Romano // 55 zł

Gnocchetti z ragù z policzków wołowych, duszonych w winie Barbera, z dodatkiem musztardy i czosnku niedźwiedziego, w sosie pomidorowym / Parmigiano Reggiano // 65 zł

Tarta dyniowa z ciasteczkami amaretti i gruszkami w cynamonie // 30 zł

Settimana della Cucina Italiana nell Mondo 2026

MARCO Italian Food & Street Art — Łódź — BISTRO

WEEK OF ITALIAN CUISINE IN THE WORLD NOVEMBER 16–22

Pappardelle with rabbit ragù, rosemary, chestnuts,
Marsala wine, Pecorino Romano // 55 PLN

Gnocchetti with beef cheek ragù,
braised in Barbera wine, with mustard
and wild garlic, in a tomato sauce /
Parmigiano Reggiano // 65 PLN

Pumpkin tart amaretti cookies,
and cinnamon-spiced pears // 30 PLN

Settimana della Cucina Italiana nell Mondo 2026