

MARCO

*Italian Food
& Street Art*
— Łódź —
BISTRO

Przystawki

- Zupa dnia 30 zł
- Wytrawna tarta sezonowa 30 zł
- Sałatka caprese / burrata / czarne oliwki / pomidorki koktajlowe z patelni / oliwa ziołowa / focaccia 🌱 45 zł
- Hummus z marchewki i tahiny / pieczony seler / focaccia 🌱 45 zł

Dania główne

- Carbonara z guanciale DOP / spaghetti / Pecorino Romano 45 zł
- Spaghetti alla Siciliana / pieczony bakłażan / papryczka chilli / czosnek / sos pomidorowy / Pecorino Romano 🌱 45 zł
- Tagliatelle z włoską kielbaską z Treviso / nduja / burrata / czosnek / peperoncino 🌶️ 50 zł
- Tortellacci / borowiki / masło / szalwia / Parmigiano Reggiano 🌱 50 zł
- Gnocchi / gorgonzola / śmietanka / orzechy włoskie / Grana Padano 🌱 45 zł
- Gnocchi alla Napoletana / delikatna kielbaska / kapary / pomidorki / oliwa bazyliowa 44 zł
- Ravioli / ricotta / szpinak / masło / szalwia / Grana Padano 🌱 44 zł
- Ravioli / nero di seppia / farsz z krewetek i ricotty / sos pomidorowy / papryczka chilli / natka pietruszki 🌶️ 55 zł
- Ravioli / gicz cieleca / masło / szalwia / Grana Padano 45 zł
- Lasagne alla Bolognese 45 zł
- Rostbef sous vide serwowany na zimno / gorący sos musztardowo-miodowo-truflowy / sałatka z sezonowych warzyw / focaccia 78 zł
- DLA DZIECI Spaghetti lub gnocchi / sos pomidorowy lub sos boloński / Parmigiano Reggiano 25 zł

Desery

- Sezonowe tiramisu 22 zł
- Sycylijskie cannolo 20 zł
- Sfogliatella 18 zł
- Panna cotta 25 zł
- Ciasto dnia 35 zł

MARCO

*Italian Food
& Street Art*
— Łódź —
BISTRO

Appetizers

- Soup of the day 30 zł
- Savory seasonal tart 30 zł
- Caprese salad / burrata / black olives / pan-roasted cherry tomatoes / herb oil / focaccia 🌱 45 zł
- Carrot and tahini hummus / roasted celery / focaccia 🌱 45 zł

Main courses

- Carbonara with guanciale DOP / spaghetti / Pecorino Romano 45 zł
- Spaghetti alla Siciliana / roasted eggplant / chilli pepper / garlic / tomato sauce / Pecorino Romano cheese 🌱 45 zł
- Tagliatelle with Italian sausage from Treviso / nduja / burrata / garlic / peperoncino 🌶️ 50 zł
- Tortellacci / porcini mushrooms / butter / sage / Parmigiano Reggiano 🌱 50 zł
- Gnocchi / gorgonzola / cream / walnuts / Grana Padano 🌱 45 zł
- Gnocchi alla Napoletana / delicate sausage / capers / cherry tomatoes / basil oil 44 zł
- Ravioli / ricotta / spinach / butter / sage / Grana Padano 🌱 44 zł
- Ravioli / squid ink / filling of shrimp and ricotta / tomato sauce / chilli pepper / parsley 🌶️ 55 zł
- Ravioli / veal shank / butter / sage / Grana Padano 45 zł
- Lasagne alla Bolognese 45 zł
- Roast beef sous vide served cold / warm mustard-honey-truffle sauce / seasonal vegetable salad / focaccia 78 zł
- *FOR CHILDREN* Spaghetti or gnocchi / tomato sauce or Bolognese sauce / Parmigiano Reggiano 25 zł

Desserts

- Seasonal tiramisu 22 zł
- Sicilian cannolo 20 zł
- Sfogliatella 18 zł
- Panna cotta 22 zł
- Cake of the day 35 zł