

MARCO

*Italian Food
& Street Art*
— Łódź —
BISTRO

Drodzy Goście, nic na to nie poradzimy ale makarony i risotto podajemy al dente!

PRZYSTAWKI

- Sałatka caprese/mozzarella di bufala/bazylią/pomidorki z patelni 34zł
- Wytrawna tarta sezonowa 30zł
- Talerz wędlin i serów dla 2/4/6 osób 70/110/150zł

DANIA GŁÓWNE

- Carbonara z guanciale DOP/makaron spaghetti 38zł
- Spaghetti nero/burrata/bottarga di muggine 60zł
(czarne spaghetti z atramentem z mątwy/burrata/suszona ikra z sardyńskiego cefala)
- Tagliatelle/bób/papryczka chili/ser pecorino 45zł
- Tagliatelle z włoską kiełbaską i serem straciatella 44zł
- Ravioli/ricotta/szpinak/sos pomidorowy/Parmigiano Reggiano 42zł
- Gnocchi/sos pomidorowy/mozzarella 40zł
- Gnocchi/gorgonzola/orzechy włoskie 40zł
- Toskańska lasagne 40zł
- Rostbef w miodowym sosie/pieczone ziemniaczki/sałatka 55zł
- Antrykot wołowy/pieczone ziemniaczki/sałatka 70zł
- Pollo in potacchio/pieczone ziemniaczki/sałata 40zł
(kurczak duszony w białym winie, z tymiankiem, czosnkiem i sosem pomidorowym)
- Marynowany łosoś bio/pieczone ziemniaczki/sałatka 55zł
- Caponata/bakłażan/warzywa/sos pomidorowy/oliwki 45zł
- DLA DZIECI Spaghetti/sos pomidorowy/sos boloński 25zł

DESERY

- Sezonowe tiramisu 20zł // Sycylijskie cannolo 18zł // Deser w słoiczku 18zł
- Sfogliatella (ser ricotta/cynamon/skórka pomarańczy) 18zł
- Ciasto pistacjowe/krem gianduia 25zł

Do rachunku grup większych niż 6 osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.

O podziale rachunku prosimy poinformować kelnera podczas składania zamówienia.