

Marino
Dizro

WŁOSKA KUCHNIA & WINO



Do stolików od 6 osób doliczany jest serwis 10% oraz nie dzielimy rachunku. Nasze dania są przygotowywane na bieżąco, średni czas oczekiwania wynosi 25-30 minut. W przypadku zwiększonego ruchu czas ten może ulec wydłużeniu. Prosimy o zgłoszenie chęci otrzymania faktury lub paragonu z numerem NIP przed wystawieniem dokumentu sprzedaży.

Antipasti ♦ *Przystawki*

Ostriche al naturale

1 szt - 37,- 3 szt -109,- 5 szt -159,-

Świeże ostrygi Gillardeau N°3 z cytryną i sosem mignonette

4/12/14

Vitello Tonnato - 52,-

Cielęcina sous vide podawana z sosem tuńczykowym, owoc kapara

3/5/6/8/9/10/11/12/13

Tonno Vitellato - 67,-

Surowy tuńczyk marynowany w sosie sojowym, demi glace, majonez na bazie z anchois, kapary, tymianek, sól Maldon

2/3/4/5/6/10/11/12/13/14

Tartare in Taco di Grana - 64,-

Tatar zdobył GranPrix w konkursie organizowanym przez Smaki Powiatu Poznańskiego

Tatar wołowy w tacosie z Grana Padano, szczypiorek, frytowane żółtko, sos tonnato, sos mango

1/3/5/6/7/10/11

Polpo Croccante - 67,-

Chrupiąca ośmiornica z ziemniakami rose, sos salsa verde, sos pomidorowy

1/3/4/5/6/7/11/14

Cozze ♦ *Mule*

250gr/500gr - 56,- /76,-

Cozze piccanti

Mule w białym winie, sos pomidorowy pikantny, czosnek, pietruszka, grzanki

1/2/4/5/6/8/9/10/11/12/13/14

Cozze alla Marinara

Mule w białym winie, czosnek, pietruszka, grzanki

1/2/4/5/6/8/9/11/12/13/14

Cozze al Gorgonzola

Mule w białym winie, czosnek, pietruszka, krem gorgonzola, grzanki

1/2/4/5/6/7/8/9/10/11/12/13/14

Zuppe ♦ *Zupy*

Ciupin Savonese – 60,-

Liguryjska pikantna zupa z krewetkami argentyńskimi, mulami, kalmarami,
małżami vongole

2/4/5/6/9/11/12/14

Pasta fresca ♦ *Makaron*

Chitarra Nera della Riviera Ligure – 86,-

Makaron barwiony mątwą z krewetkami argentyńskimi, mulami, kalmarami,
małżami vongole w sosie własnym pikantnym, wino, czosnek

1/2/3/4/5/6/9/11/12/14

Spaghettoni alla Carbonara con Tartufo – 85,-

Makaron z tradycyjnym sosem Carbonara przygotowany z żółtek,
sera Pecorino Romano, guanciale i świeżą trufłą

1/3/5/6/7/11

Ravioli del Plin – 62,-

Ravioli nadziewane mięsem królika, cielęcym i wieprzowym,
sos z Grano Padano, demi glace

1/3/5/6/7/8/9/10/11/12/13

Risotto Napule – 54,-

Ryż carnaroli, krem z friarielli, pomidorki confit,
stracciatella

5/6/7/8/9/10/11/12/13

Gnocchi Gorgonzola – 58,-

Gnocchi w sosie gorgonzola z karmelizowaną gruszką
i orzechami włoskimi

1/3/5/6/7/8/9/11/12/13

Secondi ♦ *Dania główne*

Orata alla pizzaiola - 85,-

Filet z dorady w ziemniaczanej łusce, sos pizzaiola, frytowane kapary, ziemia oliwkowa, oregano

2/4/5/6/8/9/11/12/13/14

Guancia di Manzo - 95,-

Polik wołowy marynowany w czerwonym winie, puree ziemniaczane, warzywa z patelni

3/5/6/7/9/11/12/13

Petto d'anatra alla Rossini - 160,-

Pierś z kaczki, foie gras, świeże trufle, duszony szpinak na maśle, demi glace

5/6/7/8/9/11

Polpo alla Luciana - 120,-

Duszona ośmiornica w pomidorach, oliwkach leccino i kaparach

2/4/5/6/9/11/12/14

Dolce ♦ *Desery*

Panna Cotta - 38,-

Panna Cotta waniliowa, lody pistacjowe, wiśnia z Sambucą, ziemia kakaowa

1/3/7/8/12

Piemontesina - 38,-

Torcik z orzechów laskowych, karmelizowana gruszka, lody z gorgonzoli

3/5/7/8/11/12

Tiramisu - 36,-

1/3/7/12

Bibite fredde ♦ *Napoje zimne*

Acqua Panna - 12,- / 22,-

Woda niegazowana - 250 ml/750 ml

San Pellegrino - 12,- / 22,-

Woda gazowana - 250 ml/750 ml

Tomarchio - 15,-

Napój z granata, cola zero, chinotto zero, limonata zero, aranciata rossa zero,
imbirowego piwa - 275 ml

Cipriani Eloise Tonic Water - 15,-

Woda tonizująca - 200 ml

Napój jabłkowy/pomarańczowy - 16,-

250 ml

Sanbitter | Crodino - 19,-

200 ml

Bibite calde ♦ *Napoje ciepłe*

DAMMANN
FRÈRES



Espresso/doppio - 9,- / 12,-

Americano - 12,-

Caffè corretto - 15,-

Kawa espresso z digestivo do wyboru

Cappuccino - 14,-

Caffè latte - 17,-

Herbata - 15,-

Różne smaki

Birra ♦ *Piwo*

330 ml

Menabrea Arte in Bottiglia - 19,-

Menabrea La 150 ° Bionda - 19,-

Menabrea Zero Zero 0,0% - 16,-

Digestivo ♦ *Likiery*

40 ml

Sambuca - 16,-

Vodka Altamura - 25,-

Amaro | Mirto | Grappa Bianca - 20,-

Grappa Rum Wood Finish - 30,-

Grappa XO Aged Cuvée - 36,-

Limuncello własnej roboty - 12,- / 60,- / 210,-

40 ml / 250 ml / 1000 ml

Cocktail ♦ *Koktajle*

Gin & Tonic - 34,-

Aperol Spritz - 34,-

Aperol/spumante/woda gazowana

Limuncello Spritz - 34,-

Limuncello/spumante/woda gazowana

Negroni Classic - 36,-

Campari/vermouth/gin

Negroni sbagliato - 36,-

Campari/vermouth/spumante

Alergeny

1. Zboża zawierające gluten i produkty pochodne

2. Skorupiaki i produkty pochodne

3. Jaja i produkty pochodne

4. Ryby i produkty pochodne

5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne

6. Soja i produkty pochodne

7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)

8. Orzechy: migdały, orzechy włoskie, nerkowca, brazylijskie,

pistacje, makadamia a także produkty pochodne

9. Seler i produkty pochodne

10. Gorczyca i produkty pochodne

11. Nasiona sezamu i produkty pochodne

12. Dwutlenek siarki i siarczyny

13. Łubin i produkty pochodne

14. Męczaki i produkty pochodne