Marino Bistro

WŁOSKA KUCHNIA & WINO

MICHELIN GUIDE RECOMMENDED 2026

Do stolików od 5 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.

Menu Degustacyjne

3- daniowe menu – 220,-
Przystawka, danie główne, deser, kieliszek wina (czerwone lub białe) lub bezalkoholowa alternatywa

Przystawka

Do wyboru

Vitello Tonnato

Cielęcina sous vide podawana z sosem tonnato, owoce kapara, demi-glace

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

Arancini al Gorgonzola

Chrupiące arancini z gorgonzolą, krem z białych warzyw, oliwa pietruszkowa, chipsy z pora

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

Danie główne

Do wyboru

Spaghettoni alla Carbonara con Tartufo

Makaron z tradycyjnym sosem Carbonara przygotowany z żółtek, sera Pecorino Romano, guanciale i świeżej trufli

1/3/7

Ravioli del Bosco vege

Ravioli nadziewane ricottą by Rudnicki, borowiki, glace di verdure, kasztany

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

Deser

Tiramisu

1/3/7/12

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

Calamari su Crema di Patate e Zafferano – 62 ,-

Smażone i frytowane kalmary baby, krem ziemniaczany z szafranem, oliwa pietruszkowa, orzeszki piniowe

2/4/5/6/7/9/11/12/14

Tartare in Taco di Grana – 64,-

Tatar wołowy w tacosie z sera Grana Padano, musztarda francuska, szczypiorek, frytowane żółtko, sos tonnato, sos mango, sól maldon

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

Vitello Tonnato – 56,-

Cielęcina sous vide podawana z sosem tonnato, owoce kapara, demi-glace

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

Arancini al Gorgonzola – 42,-

Chrupiące arancini z gorgonzolą, krem z białych warzyw, oliwa pietruszkowa, chipsy z pora

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

Zuppa ◇ Zupa

Ciupin Savonese – 60,-

Liguryjska pikantna zupa z krewetką argentyńską, mulami, kalmarami, małżami vongole, oliwa pietruszkowa

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

Cozze ◇ Mule

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

Cozze Piccanti

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

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

Cozze alla Marinara

Mule w białym winie, czosnek, pietruszka, grzanki

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

Cozze al Gorgonzola

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

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

Primi ◇ Makarony

Risotto Nero della Riviera Ligure – 80,-

Ryż Acquerello, atrament mątwy, krewetka argentyńska, mule, kalmary, małże vongole, stracciatella by Rudnicki, bisque, oliwa pietruszkowa

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

Spaghettoni alla Carbonara con Tartufo – 89,-

Makaron z tradycyjnym sosem Carbonara przygotowany z żółtek, sera Pecorino Romano, guanciale i świeżej trufli

1/3/7

Ravioli del Bosco vege – 64 ,-

Ravioli nadziewane ricottą by Rudnicki, borowiki, glace de verdure, kasztany

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

Ravioli del Plin – 72 ,-

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

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

Fettuccine Colpa d'Alfredo – 60,-

Makaron fettuccine, Parmigiano Reggiano 40-miesięczny, ocet balsamiczny La Vedetta

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

Secondi ◇ Dania główne

Filetto di Orata alla Mugnaia - 85,-
Filet dorady, sałata scarola, sos beurre blanc, oliwa pietruszkowa, kapary, oliwki, anchois, czosnek

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

Guancia di Manzo - 95,-
Polik wołowy, purée ziemniaczane, dzikie brokuły, tymianek

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

Polpo alla Luciana - 120,-
Duszona ośmiornica w pomidorach, oliwki Leccino i kapary

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

Condimenti ◇ Dodatki

Świeża Trufla - 56,-
3 gr

Ocet balsamiczny rzemieślniczy La Vedetta - 16,-
3 ml

Dolce ◇ Desery

Pera al Vino - 46,-
Gruszka marynowana w czerwonym winie z przyprawami korzennymi, mus z ricotty by Rudnicki, kruszonka cynamonowa

1/7/8/12

Tiramisu - 39,-
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 (różne smaki) - 15,-
Napój z granatu, Cola Zero, Chinotto Zero, Limonata Zero, Aranciata Rossa Zero, piwo imbirowe - 275 ml

Cipriani Eloise Tonic Water - 15 ,-
Woda tonizująca - 200 ml

Napój jabłkowy / pomarańczowy - 16 ,-
250 ml

Aperol bezalkoholowy 0% - 24 ,-
200 ml

Bibite calde ◇ Napoje ciepłe

DAMMANN FRÈRES illy

Espresso/doppio - 9,- / 12,-

Americano - 12,-

Caffe corretto - 15,-
Kawa espresso z digestivo do wyboru

Cappuccino - 14,-

Caffe latte - 17,-

Herbata - 15,-
Różne smaki

Birra ◇ Piwo

330 ml

Menabrea Non Filtrata (Niefiltrowane) - 19,-

Menabrea La 150 ° Bionda (Premium Lager) - 19,-

Menabrea Zero Zero 0,0% (Bezalkoholowe) - 16,-

Digestiwo ◇ Likiery

40 ml

Sambuca - 16,-

Vodka Altamura - 25,-

Amaro | Mirto | Grappa Bianca - 20,-

Grappa Rum Wood Finish - 30,-

Grappa XO Aged Cuvée - 36,-

Limoncello własnej roboty - 20 ,- / 60 ,- / 210 ,-

40 ml / 250 ml / 1000 ml

Cocktail ◇ Koktajle

Gin & Tonic - 34,-

Aperol Spritz - 34,-
Aperol, spumante, woda gazowana

Limoncello Spritz - 34,-
Limoncello, 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. Mięczaki i produkty pochodne