

MENU RESTAURACJI

Maristella

Dereniowa 2/203, 02-776 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
20

KATEGORII
5

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

MENU SEZONOWE

3

Roast Beef Tonnato con Tartufo 65 zł
Pieczony rostbef, klasyczny sos tonnato z anchois, kapary w dwóch odsłonach, piklowana czerwona cebula, świeża letnia trufia. Roast beef arrosto, salsa tonnata classica con acciughe, capperi in due consistenze, cipolla rossa marinata, tartufo estivo fresco grattugiato al momento.

Spaghetti Chitarra Burro Miso e Tartufo 89 zł
Spaghetti chitarra, palone masło, miso białe, Parmigiano Reggiano, panko z palonego masła, świeża letnia trufia. Spaghetti chitarra, burro bruciato, miso bianco, Parmigiano Reggiano, panko al burro bruciato, tartufo estivo fresco grattugiato al momento.

Burrata - Crema di Taleggio e Tartufo 59 zł
Burrata, aksamitny krem z Taleggio, chrupiące panko z nerkowcami i tymiankiem, świeża letnia trufia, oliwa extra vergine. Burrata, crema vellutata di Taleggio, panko croccante con anacardi e timo, tartufo estivo fresco, olio extra vergine.

PRZYSTAWKI

6

Burrata con Pomodoro 45
Cienko pokrojone pomidory, ser burrata, marmolada z zielonych pomidorów, oliwa z oliwek.

Carpaccio di Tonno 57
Cienko pokrojona polędwica z tuńczyka, rukola, oliwa cytrusowa, ser stracciatella, pistacje.

Crema di Pomodori 30
Zupa-krem z pieczonych pomidorów pelati, mini mozzarella, pesto z bazylii, pomidorki.

Carpaccio di Manzo 49
Cienko pokrojona polędwica wołowa, pane carasau, oliwa cytrusowa, pomidorki cherry, rukola, kapary, parmezan.

Insalata con Carne 50
Wędzona wołowina dojrzewająca Black Angus, mix sałat, pesto z bazylii, karczochy, pomidorki cherry, szalotka, ocet balsamiczny, parmezan.

Latterini Fritti 40
Małe rybki smażone w semoli, aioli cytrynowe, cytryna.

PINSA

4

Margherita

36,-

Sos pomidorowy, mozzarella.

Speck, cherry e rucola

55,-

Sos pomidorowy, mozzarella, rukola, szynka wędzona, dojrzewająca Speck z Alto Adige, pomidorki cherry, parmezan.

Caprese

50,-

Sos pomidorowy, mozzarella, rukola, pomidor, mozzarella fior di latte.

Asparagi e pancetta

54,-

Mozzarella, szparagi i bekon.

DANIA GŁÓWNE

5

Orata alla Griglia, Patate Arrosto, Insalatina

92

Świeża dorada, grillowana, opiekane ziemniaki, lekka sałatka ze świeżych warzyw z dressingiem.

Salmone con Pure di Patate, Beurre Blanc all'Arancia, Insalata di Pomodori, Mandorle

81

Filet z łososia na puree ziemniaczane z mascarpone, sos pomarańczowo-maślany, sałatka z pomidorów, migdały.

Medaglioni di Filetto di Maiale Sous-Vide

62

Medaliony z polędwiczki wieprzowej sous-vide, gnocchi z batata, masło z szałwią, kruszonka z prażonych ziaren i panko, marynowane owoce leśne, olej pieprzowy.

Polpette al Sugo con Pure di Patate

59

Domowe włoskie pulpety w sosie pomidorowym, Parmigiano Reggiano, puree ziemniaczane z mascarpone, sałata z ogórkiem, oliwa cytrynowa.

Parmigiana di Melanzane

49

Grillowane plastry bakłażana, zapiekane z serem mozzarella i sosem pomidorowym, parmezan.

DESERY

2

Tiramisu

28

Kremowy deser z mascarpone, winem Marsala, biszkoptami własnej produkcji i kakao.

Cannolo Siciliano

28

Sycylijski deser z ciasta faworkowego nadziewany owczą ricottą.