

MENU

ANTIPASTI

TATAR Z POMIDORÓW • ALLORA • pomidor świeży, pomidor suszony, pomidor zielony w zalewie, kapary, szalotka, musztarda, majonez bazyliowy,	36ZŁ
PATÈ Z MUSEM MALINOWYM • ALLORA • wątróbka drobiowa bio, mus malinowy, brioche maślana	36ZŁ
VITELLO TONNATO • PIEMONTE • cielęcina, sos tuńczyk/kapary, oliwki, majonez, kapary prażone, cytryna, anchois, oliwa z oliwek	59ZŁ
STRACIATELLA • TOSKANIA • pieczone pomidory, stracciatella, oliwa cytrynowa, migdały prażone, świeże zioła, focaccia	38ZŁ
WARZYWA W TEMPURZE • ALLORA • cukinia, bakłażan, stracciatella, pomidory, zioła	43ZŁ
TAGLIERE DI SALUMI • ALLORA • prosciutto di parma DOP / mortadella z pistacjami i burrata	39ZŁ/54ZŁ
FOCACCIA 36H/ KOSZYK PIECZYWA/ SCARPETTA • ALLORA •	15ZŁ
OLIVE TAGGIASCHE • ALLORA •	12ZŁ
OSTRICHE (ostryga Gillardeau 1szt.)	29ZŁ

PASTA E RISO

RISOTTO ALFREDO CON TARTUFFO NERO • ALLORA • masło, śmietana, parmezan DOP, trufle czarne • trufle białe• zapytaj kelnera o dostępność i cenę	69ZŁ
RISOTTO ALLA MILANESE • MILAN • ryż carnaroli, białe wino, szafran, masło, parmezan DOP • OSSOBUCCO •	79ZŁ 45ZŁ
CARBONARA SPAGHETTI • RZYM - WG. 80-LETNIEGO PRZEPISU BABCI RITY • żółtko, parmezan DOP, pecorino, prażony pieprz, guanciale	49ZŁ
AMATRICIANA • AMATRICE • pomidory pelati, pecorino, czerwona cebula, peperoncino, pieprz prażony, guanciale	44ZŁ
LASAGNE RAGU ALLA BOLOGNESE • BOLOGNIA • ragu z wołowiny i cielęciny, beszamel, parmezan DOP, mozzarella	59ZŁ
RAVIOLI CACIO E PEPE CON SALSZA AL TARTUFO • ALLORA • ricotta, parmezan DOP, pieprz prażony, sos truflowy, czarna trufla • trufle białe• zapytaj kelnera o dostępność i cenę	74ZŁ
LINGUINE CON GAMBERO ROSSO • ALLORA • bisque, białe wino, cedro, bazylia, oliwa z oliwek, czosnek, peperoncino, oliwa cytrynowa, tatar z surowych czerwonych krewetek	109ZŁ

• SPAGHETTATA •

Zamów półmisek dowolnego makaronu/ risotto dla dwóch osób (-5%)

PER BAMBINI

PASTA AL POMODORO pomidory pelati, oliwa, czosnek, cebula	29ZŁ
PASTA AL BURRO E PARMIGIANO masło, parmezan DOP	29ZŁ

ALLORA

SECONDI PIATTI

PARMIGIANA E CREMA DI BURRATA • SYCVLIA • bakłażan, pomidory pelati, bazyliia, mozzarella, parmezan DOP, płynna burrata	49ZŁ
BURRATA RADICCHIO • ALLORA • burrata , radicchio , świeże figi, żel z czerwonej cebuli, olej cytrynowy bazyliia	54ZŁ
FILETTO ALLA ROSSINI • ALLORA • wołowina, maślana brioche, szpinak, sos truflowy, pate mięsne, świeżo tarta trufla	159ZŁ
TRIPPA ALLA ROMANA • RZYM • flaki wołowe duszone w pomidorach, czarny pieprz, pecorino romano, mięta	44ZŁ
ENTRECOTTE • PÓŁNOCNE WŁOCHY • antrykot z wołowiny sezonowanej, świeży pieprz, oliwa, cytryna	119ZŁ
SOGLIOLA ALLA GRIGLIA • RZYM • grillowana sola, palone masło, szatwia, orzeszki pini	139ZŁ
TAGLIATA DI TONNO CON N'DUJA • ALLORA • stek z tuńczyka, n'duja, prażona czerwona cebula, straciatella, szczypior, nasiona kopru włoskiego	109ZŁ
SEDANO RAPA • ALLORA • pieczony seler, sól morskia, krem z selera i parmezanu, gremolata ziołowa, miód, orzechy włoskie	44ZŁ

CONTORNI

PATATE AL FORNO ziemniaki z pieca z rozmarynem i pieczonym czosnkiem	18ZŁ
PUREE DI PATATE ziemniak, parmezan, masło, mleko	20ZŁ
VERDURE ALLA GRIGLIA warzywa grillowane (bakłażan, papryka, cukinia) oliwa bazyliowa	19ZŁ
CHURROS parmezanowe churros / dodatkowa świeża czarna trufla +10zł	24ZŁ

BEVANDE

KAWA

espresso	9zł
espresso doppio	13zł
espresso tonic	20zł
ristretto	9zł
caffè lungo	14zł
americano	14zł
cappuccino	16zł
caffè latte	16zł
flat white	16zł
caffè shakerato	14zł
caffè freddo	14zł

HERBATA

SIROCCO:	16zł
earl grey green jasmine white peach golden assam camomile rooibos tangerine	

MATCHA LATTE	20zł
WINTER TEA	20zł

ACQUA

Acqua Panna 0,25l	14zł
Acqua Panna 0,7l	19zł
San Pelegrino 0,25l	14zł
San Pelegrino 0,7l	19zł

LIMONATA

klasyczna cytrynowa	16zł
korzenno hibiskusowa	18zł

SUCCO

pomarańcza 0,3l	18zł
grejpfrut 0,3l	18zł
mix 0,3l	18zł

BIG TOM

sok pomidorowy 0,25l	16zł
----------------------	------

BOMBARDINO

	29zł
--	------

HOT CHOCOLATE	22zł
----------------------	------

BIRRA

MANABREA

Birra Lager 0,33l	18zł
Birra zero zero 0% 0,33l	18zł
Birra Weis 0,33l	18zł

FENTIMANS

Rose Lemonade	18zł
Curiosity Cola	18zł
Tonic premium Indian	16zł
Tonic Light	16zł
Tonic Connoisseur	16zł
Ginger Beer	

CRODINO

classic	14zł
arancia rossa	14zł

SANBITTER

	14zł
--	------

DOLCI

DESERY/ DESSERTS

TIRAMISU CLASSICO AL BAILEYS

mus mascarpone, savoiardo, amaretto, jajko, kakao/
mascarpone, savoiardo, amaretto, egg, cacao

31ZŁ

CANNOLI PISTACCHIO

mus pistacjowy z ricotta, konfitura z porzeczki, kruszone pistacje/
pistacchio, ricotta cream, red currant jam

22ZŁ

TAGLIERE DI FORMAGGIO

selekcja Włoskich serów z konfiturą/
selection od Italian cheeses with jam

39ZŁ

PROFITEROLE ALLA CASTAGNE E TARTURFO

ptyś, trufla, krem kasztanowy/
puff cakes, truffles, chestnuts cream

31ZŁ

STRUDEL DI MIELE

jabłka, ciasto pszenne, orzeszki pini, creme patissier, cynamon/
apples, wheat cake, pini nuts, creme patissier, cinnamon

22ZŁ

ALLORA

DOLCI

LIKIERY/ LIQUEURS

Limoncello della casa 18zł
Crema Di Pistacchio 20zł
Crema Di Melone 20zł
Mandaretto 22zł
Mirto 25zł
Disaronno Amaretto 19zł
Sofia Amaretto 25zł

WINO DESEROWE/ DESSERT WINE

Moscato d'Asti, L'Armangia
Toskania, Włochy
21zł kiel |140zł

Malvasia, Passito IGP, Sesto 21,
Casata merge Lazio, Włochy
37zł kiel |180zł

KAWA/ COFFE

Espresso 9zł
Espresso doppio 13zł
Americano 14zł
Flat white 16zł
Cappucino 16zł
Hot chocolate 22zł

AMARO

Amaro Bomba Carta 40zł
Amaro al Carciofo 30zł
Amaro Jefferson 35zł
Amaro Montenegro 23zł
Amaro Castagner 34zł
Amaro del Cansiglio 24zł
Amaro Zanin 27zł
Amaro di Angostura 22zł
Amaro digest Erbe 26zł
Amaro Alpler 40zł
Amaro Lucano 18zł
Amaro del Capo 25zł
Fernet Menta 18zł
Fernet Branca 18zł
Fernet Zanin 23zł
Cynar 20zł
Amaro 0% 18zł

KOKTAJLE / COCTAILS

Bombardino 29zł
Tiramisu martini 39zł
Espresso martini 39zł
Hot aperitivo 30zł
Irish coffe 30zł
Hot toddy 30zł
Mullet red wine 30zł
Mullet white wine 30zł