

MENU

ANTIPASTI

TARTARE DI MANZO • ALLORA • wołowina, pieczony bakłażan, miód, musztarda, aioli, chrupiący parmezan	54ZŁ
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
BRUSCHETTA ALLA ALLORA • ALLORA • burrata, pomidory, kapary, majeranek, oregano, czerwona pomarańcza	29ZŁ
TAGLIERE DI SALUMI • ALLORA • prosciutto di parma DOP, melon, truskawka, orzeszki pini / mortadella z pistacjami i burrata	49ZŁ/54ZŁ
FRITTO DI CALAMARI • ALLORA • kalmary, pikantne aioli, zest z cytrusów	59ZŁ
FOCACCIA 36H/ KOSZYK PIECZYWA/ SCARPETTA • ALLORA •	15ZŁ
OLIVE TAGGIASCHE • ALLORA •	12ZŁ
OSTRICHE (ostryga Gillardeau 1szt.)	29ZŁ

PASTA E RISO

RISOTTO ALLA MILANESE CON FIORI DI ZUCCA • MEDIOLAN • ryż carnaroli, białe wino, szafran, masło, parmezan DOP, kwiaty cukinii	54ZŁ
CARBONARA SPAGHETTI • RZYM - WG. 80-LETNIEGO PRZEPISU BABCI RITY • żółtko, parmezan DOP, pecorino, prażony pieprz, guanciale	49ZŁ
LINGUINE AL LIMONE • ALLORA • sos cytrynowy, bazylia, świeże cedro	44ZŁ
AMATRICIANA • AMATRICE • pomidory pelati, pecorino, czerwona cebula, peperoncino, pieprz prażony, guanciale	46ZŁ
LE LASAGNE ALLE ZUCCHINE • BOLONIA • cukinia, zielone pesto, stracciatella	59ZŁ
RAVIOLI CACIO E PEPE CON SALSA AL TARTUFO • ALLORA • ricotta, parmezan DOP, pieprz prażony, sos truflowy, czarna trufia • 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
TAGLIATELLE VERDI AL PESTO CON PISTACCHIO E BURRATA • ALLORA zielone pesto z czosnkiem niedźwiedzim, burrata, pistacje	54ZŁ

• 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

BURRATA AL RABARBARO • ALLORA •	54ZŁ
burrata , rabarbar, czerwone pomarańcze, sałata mizuna, radicchio, pistacje	
FILETTO ALLA ROSSINI • ALLORA •	159ZŁ
wołowina, maślana brioche, szpinak, sos truflowy, smardze, świeżo tarta trufła	
ENTRECOTTE • PÓŁNOCNE WŁOCHY •	119ZŁ
antrykot z wołowiny sezonowanej, świeży pieprz, oliwa, cytryna	
SOGLIOLA ALLA GRIGLIA • RZYM •	139ZŁ
grillowana sola, palone masło, szalwia, orzeszki pini	
BACCALA • ALLORA •	89ZŁ
dorsz, zielone warzywa, zielone strączki, masło	
SPIGOLA AL SALE PER DUE • ALLORA •	CENA DNIA
labraks pieczony w całości w soli	
COTOLETTA ALLA MILANESE • MEDIOLAN •	109ZŁ
kotlet cielęcy z kością	

CONTORNI

PATATE AL FORNO ziemniaki z pieca z rozmarynem i pieczonym czosnkiem	18ZŁ
VERDURE ALLA GRIGLIA warzywa grillowane (bakłażan, papryka, cukinia) pesto bazyliowe	19ZŁ
FAGIOLI GIGANTESCHI fasolka mamut	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
--	------

PRIMAVERA MENU

Fiori di zucca ripiene 44zł

nadziewane kwiaty cukinii, sos szafranowy, oliwa z czosnku niedźwiedziego
stuffed zucchini flowers, saffron sauce, wild garlic olive

Carciofo alla giudia 26zł

smażone karczochy, aioli cytrusowe
fried artichoke, citrus aioli

Risotto agli asparagi croccanti 59zł

ryż carnaroli, białe wino, szparagi, masło, parmezan
carnaroli rice, white wine, asparagus, butter, parmesan

Carbonara con i carciofi fritti 57zł

karczochy, peccorino, parmezan, żółtko, czarny pieprz
artichokes, peccorino, parmesan, yolk, black pepper

Spaghetti alle vongole 109zł

vongole, pomidory, białe wino, masło, bottarga
vongole, tomatoes, white wine, butter, bottarga

Calamaro marocchino alla griglia 109zł

kalmar marokański z grilla, aioli pikantne, salsa verde
Maroccan grilled squid, spicy aioli, salsa verde

Zabaione 32zł

owoce leśne, zabajone
forest fruit, zabaglione



ALLORA

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

26ZŁ

TAGLIERE DI FORMAGGIO

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

69ZŁ

LEMON CURD

pszenna tartaletka, krem cytrynowy,
beza wheat cake, lemon cream,
meringue/

28ZŁ

ZABAIONE

krem na bazie żółtek, owoce leśne
zabaglione cream, forest fruits /

32ZŁ

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