

# MENU

## ANTIPASTI

<b>TARTARE DI MANZO</b> • ALLORA • połędwica wołowa, żółtko, kapary, oliwki, anchois, majonez lubczykowy, orzeszki pini	59ZŁ
<b>BRUSCHETTA</b> • ALLORA • brzoskwinie, pomidory, straciatella, oregano, zioła	33ZŁ
<b>VITELLO TONNATO</b> • PIEMONTE • cielęcina, sos tuńczyk/kapary, oliwki, majonez, kapary prażone, cytryna, anchois, oliwa z oliwek	59ZŁ
<b>STRACIATELLA</b> • TOSKANIA • pieczone pomidory, straciatella, oliwa cytrynowa, migdały prażone, świeże zioła, brzoskwinia, focaccia	42ZŁ
<b>FRITTO DI CALAMARI</b> • ALLORA • kalmary, pikantne aioli, zest z cytrusów	59ZŁ
<b>FOCACCIA 36H/ KOSZYK PIECZYWA/ SCARPETTA</b> • ALLORA •	15ZŁ
<b>OLIVE TAGGIASCHE</b> • ALLORA •	12ZŁ
<b>OSTRICHE</b> (ostryga Gillardeau 1szt.)	29ZŁ

## PASTA E RISO

<b>RISOTTO ALLA MILANESE</b> • MEDIOLAN • ryż carnaroli, białe wino, szafran, masło, parmezan DOP, palona szałwia	54ZŁ
<b>CARBONARA SPAGHETTI</b> • RZYM - WG. 80-LETNIEGO PRZEPISU BABCI RITY • uova pasta gialla, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP, prażony pieprz, guanciale	53ZŁ
<b>LINGUINE AL LIMONE</b> • ALLORA • sos cytrynowy, bazylia, świeże cedro	44ZŁ
<b>AMATRICIANA</b> • AMATRICE • pomidory pelati, pecorino, czerwona cebula, peperoncino, pieprz prażony, guanciale	46ZŁ
<b>LE LASAGNE ALLE ZUCCHINE</b> • BOLOGNA • cukinia, zielone pesto, straciatella	59ZŁ
<b>RAVIOLI CACIO E PEPE CON SALSAL AL TARTUFO</b> • ALLORA • ricotta, parmezan DOP, pieprz prażony, sos truflowy, czarna trufla • trufle białe• zapytaj kelnera o dostępność i cenę	74ZŁ
<b>LINGUINE CON GAMBERO ROSSO</b> • ALLORA • bisque, białe wino, cedro, bazylia, oliwa z oliwek, czosnek, peperoncino, oliwa cytrynowa, tatar z surowych czerwonych krewetek	109ZŁ
<b>TAGLIATELLE VERDI AL PESTO CON PISTACCHIO E BURRATA</b> • ALLORA zielone pesto z bazylią i jarmuzem, burrata, pistacje	54ZŁ

### • SPAGHETTATA •

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

## PER BAMBINI

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

# ALLORA

## SECONDI PIATTI

<b>FILETTO ALLA ROSSINI</b> • ALLORA • wołowina, maślana brioche, szpinak, sos truflowy, smardze, świeżo tarta trufla	159ZŁ
<b>ENTRECOTTE</b> • PÓŁNOCNE WŁOCHY • antrykot z wołowiny sezonowanej, świeży pieprz, oliwa, cytryna	119ZŁ
<b>SOGLIOLA ALLA GRIGLIA</b> • RZYM • grillowana sola, palone masło, szałwia, orzeszki pini	CENA DNIA
<b>CALAMARO MAROCCHINO ALLA GRIGLIA</b> • ALLORA • kalmar marokański, salsa verde, pikantne aioli	109ZŁ
<b>COTOLETTA ALLA MILANESE</b> • MEDIOLAN • kotlet z mlecznej cielęciny z kością, parmezan, skórka z cytryny	119ZŁ

## CONTORNI

<b>PATATE AL FORNO</b> ziemniaki z pieca z rozmarynem i pieczonym czosnkiem	18ZŁ
<b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b> warzywa grillowane (bakłażan, papryka, cukinia) pesto bazyliowe	19ZŁ
<b>FAGIOLI GIGANTESCHI</b> fasolka mamut, puder z n'duji	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

<b>SIROCCO:</b>	16zł
earl grey   green jasmine   white peach   golden assam   camomile   rooibos tangerine	

<b>MATCHA LATTE</b>	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
kwiat czarnego bzu	18zł

### SUCCO

pomarańcza 0,3l	21zł
grejpfrut 0,3l	21zł
mix 0,3l	21zł

### BIG TOM

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

### 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
Ginger Beer	16zł

#### CRODINO

classic	14zł
---------	------

#### SANBITTER

14zł

#### CHINOTTO GALVANINA

22zł

# 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

### PANNA COTTA

świeża śmietanka, wanilia, truskawka, crumble  
fresh cream, vanilla, strawberries, crumble

28ZŁ

### SEMIFREDDO DEL GIORNO

CENA DNIA

**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/ COFFEE

Espresso 9zł  
Espresso doppio 13zł  
Americano 14zł  
Flat white 16zł  
Cappucino 16zł

## 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

Espresso martini 39zł  
Irish coffee 30zł

**ALLORA**