

# MENU

## ANTIPASTI

<b>TARTARE DI MANZO</b> • ALLORA • beef, egg yolk, truffle mayonaise, hazelnuts, Parmigiano Reggiano DOP, brioche, burnt butter, chives	59ZŁ
<b>BRUSCHETTA</b> • ALLORA • figs, tomatoes, straciatella, oregano, herbs	36ZŁ
<b>VITELLO TONNATO</b> • PIEMONTE • veal, tuna/capers sauce, olives, mayo, roasted capers, lemon, anchovis, olive oil	59ZŁ
<b>STRACIATELLA</b> • TOSKANA • baked tomatoes, straciatella, lemon oil, roasted almonds, fresh herbs, focaccia, fig	45ZŁ
<b>FRITTO DI CALAMARI</b> • ALLORA • squid, spicy aioli, citrus zest	59ZŁ
<b>INSALATA DI FAGIOLI</b> • ALLORA • bean mousse, bean, italian chimichurri, fresh herbs, puntarella, peperoncino	39ZŁ
<b>ARANCINI CACIO E PEPE</b> • ALLORA • carnaroli rice, Pecorino Romano DOP, butter, milk, roasted pepper, Parmigiano Reggiano DOP	35ZŁ
<b>FOCACCIA 36H/ BREAD/ SCARPETTA</b> • ALLORA •	15ZŁ
<b>OLIVE TAGGIASCHE</b> • ALLORA •	15ZŁ

## PRIMI PIATTI

<b>RISOTTO AL VINO ROSSO</b> • TRENTO • carnaroli rice, Montepulciano d'Abruzzo, butter, Parmigiano Reggiano DOP, radicchio, gorgonzola, hazelnuts	65ZŁ
<b>CARBONARA SPAGHETTI</b> • ROME • uova pasta gialla, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Roman DOP, pepper, guanciale	49ZŁ
<b>AMATRICIANA</b> • AMATRICE • pelati tomatoes, Pecorino Romano, red onion, peperoncino, pepper, guanciale	46ZŁ
<b>LE LASAGNE ALLA BOLOGNESE</b> • BOLOGNA • beef, salsicia, ragù, mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP	66ZŁ
<b>RAVIOLI CACIO E PEPE CON SALSA AL TARTUFO</b> • ALLORA • ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, black pepper, truffle cream, black truffle	87ZŁ
<b>GNOCCHI ALLA CREMA DI SCAMPI</b> • ALLORA • homemade gnocchi, bisque, cream, Parmigiano Reggiano DOP, red shrimp tartare	69ZŁ
<b>FUSILLONE ALLA CREMA DI MELANZANE</b> • ALLORA • eggplant, mascarpone, pini nuts, hazelnuts, basil, oregano, Parmigiano Reggiano DOP	49ZŁ
<b>DITALI ALLA VODKA</b> • ALLORA • passata, shallot, cream, butter, vodka, roasted pepper, Parmigiano Reggiano DOP	45ZŁ
<b>TORTELLINI IN BRODO</b> • ALLORA • beef broth, tortellini, lovage oil, Parmigiano Reggiano DOP	65ZŁ
<b>PAPARDELLE AL CINGHIALE</b> • ALLORA • wild boar ragù, passata, juniberry, red wine, butter, Parmigiano Reggiano DOP	73ZŁ

## PER BAMBINI

<b>PASTA AL POMODORO</b> pelati tomatoes, olive oil, garlic, onion	29ZŁ
<b>PASTA AL BURRO E PARMIGIANO</b> parmigiano DOP, butter	29ZŁ

## SECONDI PIATTI

<b>FILETTO ALLA ROSSINI</b> • ALLORA • beef, buttered brioche, spinach, truffle sauce, morels	159ZŁ
<b>ENTRECOTTE</b> • NORTHERN ITALY • beef entrecote, pepper, olive oil, lemon	119ZŁ
<b>SOGLIOLA ALLA GRIGLIA</b> • ROME • grilled sole, burnt butter, sage, pini nuts	PRICE OF THE DAY
<b>PARMIGIANA DI MELANZANE</b> • ALLORA • eggplant, passata, basil, mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP, burrata cream	59ZŁ
<b>COTOLETTA ALLA MILANESE</b> • MEDIOLAN • veal cutlet, lemon, Parmigiano Reggiano DOP	119ZŁ

## CONTORNI

<b>PATATE AL FORNO</b> baked potatoes with garlic	18ZŁ
<b>BROCCOLETTI RIPASSATI</b> broccoli leaves, garlic, peperoncino oil	22ZŁ
<b>POLENTA FRITTA</b> polenta fries with Parmigiano Reggiano DOP, truffle mayonnaise	33ZŁ

## BEVANDE

### COFFEE

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

### TEA

<b>SIROCCO:</b>	16zł
earl grey   green jasmine   white	
peach   darjeeling   camomile	
rooibos tangerine	
winter tea	23zł

### MATCHA LATTE

20zł

### ACQUA

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

### LIMONATA

classic with lemon	16zł
winter	19zł

### SUCCO

orange 0,3l	21zł
grapefruit 0,3l	21zł
mix 0,3l	21zł

### BIG TOM

tomatoe juice 0,25l	16zł
---------------------	------

### BIRRA

#### MANABREA

Birra Lager 0,33l	24zł
Birra zero zero 0% 0,33l	24zł
Birra Weiss 0,33l	24zł

#### 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

# APRÈS SKI MENU

## Tartare di Chianina 79 zł

wołowina Chianina 120g, żółtko, sok z cytryny, oliwa, sól Maldon, musztardowiec  
Chianina beef 120g, egg yolk, lemon juice, olive oil, Maldon salt, mustard seed

## Bruschetta all' anatra 42 zł

pate z mięsa kaczki, warzywa, marsala, Lardo di Colonnata, konfitura z fig i czerwonej cebuli  
duck meat pate, vegetables, marsala, Lardo di Colonnata, fig and red onion jam

## Fonduta di formaggi 65 zł

Asiago, Taleggio, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, kamelizowany orzech włoski  
Asiago, Taleggio, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, camellated walnut

## Faggioli all' ucelletto 29 zł

fasola cannellini, szalwia, rozmaryn, tymianek, czerwone wino, pomidory, Parmigiano Reggiano  
cannellini beans, sage, rosemary, thyme, red wine, tomatoes, Parmigiano Reggiano

## Ravioli ricotta e spinaci 69 zł

ravioli z ricottą i szpinakiem, palone masło, szalwia  
ravioli with ricotta and spinach, roasted butter, sage

## Papardelle sei formaggi 59 zł/ dodatkowa Salsiccia 10 zł

Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, Gorgonzola, Fontina, Asiago, Taleggio, Pecorino Sardo, pistacje  
Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, Gorgonzola, Fontina, Asiago, Taleggio, Pecorino Sardo, pistachio

## Ragu di capriolo 64 zł

sarnina, seler naciowy, marchewka, czerwone wino, zioła, pomidory, kremowa polenta z masłem  
venison, celery, carrots, red wine, herbs, tomatoes, creamy polenta with butter

## Brasato di cervo 74 zł

jeleń wolno gotowany w czerwonym winie, polenta, grillowany ser Fontina  
stag slow-cooked in red wine, polenta, grilled Fontina cheese

## Strudel di mele 32 zł

jabłka, ciasto pszenne, sos waniliowy, bita śmietana  
apples, wheat dough, vanilla sauce, whipped cream

## Monte Bianco 29 zł

Marron glace, beza, śmietana, krem kasztanowy, wiśnia w syropie, tartaletka migdałowa  
Marron glace, meringue, cream, chestnut cream, cherry in syrup, almond tartlet



# 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

### PERA AL VINO

gruszka, białe wino, szafran, przyprawy korzenne, crema pasticciera/  
pear, white wine, saffron, spices, crema pasticciera

29ZŁ

### PANNA COTTA

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

28ZŁ

**ALLORA**

# DOLCI

## LIQUORI

Limoncello della casa 18zł  
Crema Di Pistacchio 20zł  
Crema Di Melone 20zł  
Mirto 25zł  
Adriatico Amaretto 35zł  
Sofia Amaretto 25zł  
Limoncello 0% 26zł

## WINO DOLCI

Malvasia, Passito IGP, Sesto 21,  
Casta Merge Lazio, Włochy  
37zł kiel |180zł

## CAFFE

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

## VERMOUTH 80ML

9 di Dante Inferno 50zł  
9 di Dante Paradiso 50zł  
9 di Dante Purgatorio 50zł  
Mancino Rosso 50zł  
Mancino Ambratto 50zł

## 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  
Amara 32zł  
Amara Bark 35zł  
Amara Agricolo 35zł  
Fernet Menta 18zł  
Fernet Branca 18zł  
Fernet Zanin 23zł  
Cynar 20zł  
Amaro 0% 18zł

## COCKTAILS

Espresso martini 39zł  
Italian coffee 39zł  
Bombardino  
piccolo 30 zł / grande 43zł  
Calimero 43zł

**ALLORA**