

# MENU

## ANTIPASTI

<b>TARTARE DI MANZO</b> • ALLORA • połędwica wołowa, żółtko, majonez truflowy, orzechy laskowe, Parmigiano Reggiano DOP, brioche, palone masło, szczypiorek	59ZŁ
<b>BRUSCHETTA</b> • ALLORA • figa, pomidory, straciatella, oregano, zioła	36ZŁ
<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, figa, focaccia	45ZŁ
<b>FRITTO DI CALAMARI</b> • ALLORA • kalmary, pikantne aioli, zest z cytrusów	59ZŁ
<b>INSALATA DI FAGIOLI</b> • ALLORA • mus z fasoli, fasola, włoskie chimichurri, świeże zioła, puntarella, peperoncino	39ZŁ
<b>ARANCINI CACIO E PEPE</b> • ALLORA • ryż carnaroli, Pecorino Romano DOP, masło, mleko, prażony pieprz, Parmigiano Reggiano DOP	35ZŁ
<b>FOCACCIA 36H/ KOSZYK PIECZYWA/ SCARPETTA</b> • ALLORA •	15ZŁ
<b>OLIVE TAGGIASCHE</b> • ALLORA •	16ZŁ

## PRIMI PIATTI

<b>RISOTTO AL VINO ROSSO</b> • TRENTO • ryż carnaroli, Montepulciano d'Abruzzo, masło, Parmigiano Reggiano DOP, radicchio, gorgonzola, orzechy laskowe	65ZŁ
<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>AMATRICIANA</b> • AMATRICE • pomidory pelati, Pecorino Romano DOP, czerwona cebula, peperoncino, pieprz prażony, guanciale	46ZŁ
<b>LE LASAGNE ALLA BOLOGNESE</b> • BOLONIA • mięso wołowe, salsiccia, ragù, mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP	66ZŁ
<b>RAVIOLI CACIO E PEPE CON SALSA AL TARTUFO</b> • ALLORA • ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, pieprz prażony, sos truflowy, czarna trufla	87ZŁ
<b>GNOCCHI ALLA CREMA DI SCAMPI</b> • POŁUDNIOWE WŁOCHY • domowe gnocchi, bisque, śmietana, bazylika, Pecorino Romano DOP, tatar z czerwonych krewetek	69ZŁ
<b>FUSILLONE ALLA CREMA DI MELANZANE</b> • ALLORA bakłażan, mascarpone, orzechy pini, orzechy laskowe, bazylika, oregano, Parmigiano Reggiano DOP	49ZŁ
<b>DITALI ALLA VODKA</b> • ALLORA • passata, szalotka, śmietana, masło, wódka, prażony pieprz, Parmigiano Reggiano DOP	54ZŁ
<b>TORTELLINI IN BRODO</b> • ALLORA • wywar wołowy, tortellini, oliwa lubczykowa, Parmigiano Reggiano DOP	65ZŁ
<b>PAPARDELLE AL CINGHIALE</b> • ALLORA • ragù z dzika, passata, jałowiec, czerwone wino, masło, Parmigiano Reggiano DOP	73ZŁ

## 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>PARMIGIANA DI MELANZANE</b> • ALLORA • bakłażan, passata, bazylika, mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP, krem z burraty	59ZŁ
<b>COTOLETTA ALLA MILANESE</b> • MEDIOLAN • kotlet z mlecznej cielęciny z kością, Parmigiano Reggiano DOP, skórka z cytryny	119ZŁ

## CONTORNI

<b>PATATE AL FORNO</b> ziemniaki z pieca z rozmarynem i pieczonym czosnkiem	18ZŁ
<b>BROCCOLETTI RIPASSATI</b> dzikie brokuły liściaste z czosnkiem i oliwą peperoncino	22ZŁ
<b>POLENTA FRITTA</b> frytki z polenty, Parmigiano Reggiano DOP, majonezem truflowym	33ZŁ

## 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   darjeeling   camomile   rooibos tangerine	
herbata zimowa	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

klasyczna cytrynowa	16zł
zimowa	19zł

### 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	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, tartaletki 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**