

MENU

ANTIPASTI

TARTARE DI MANZO • ALLORA • połędwica wołowa, żółtko, majonez truflowy, orzechy laskowe, Parmigiano Reggiano DOP, brioche, palone masło, szczypiorek	59ZŁ
BRUSCHETTA • ALLORA • figa, pomidory, straciatella, oregano, zioła	36ZŁ
VITELLO TONNATO • PIEMONTE • cielęcina, sos tuńczyk/kapary, oliwki, majonez, kapary prażone, cytryna, anchois, oliwa z oliwek	59ZŁ
STRACIATELLA • TOSKANIA • pieczone pomidory, straciatella, oliwa cytrynowa, migdały prażone, świeże zioła, figa, focaccia	45ZŁ
FRITTO DI CALAMARI • ALLORA • kalmary, pikantne aioli, zest z cytrusów	59ZŁ
INSALATA DI FAGIOLI • ALLORA • mus z fasoli, fasola, włoskie chimichurri, świeże zioła, puntarella, peperoncino	39ZŁ
ARANCINI CACIO E PEPE • ALLORA • ryż carnaroli, Pecorino Romano DOP, masło, mleko, prażony pieprz, Parmigiano Reggiano DOP	35ZŁ
FOCACCIA 36H/ KOSZYK PIECZYWA/ SCARPETTA • ALLORA •	15ZŁ
OLIVE TAGGIASCHE • ALLORA •	16ZŁ

PRIMI PIATTI

RISOTTO AL VINO ROSSO • TRENTO • ryż carnaroli, Montepulciano d'Abruzzo, masło, Parmigiano Reggiano DOP, radicchio, gorgonzola, orzechy laskowe	65ZŁ
CARBONARA SPAGHETTI • RZYM - WG. 80-LETNIEGO PRZEPISU BABCI RITY • uova pasta gialla, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP, prażony pieprz, guanciale	53ZŁ
AMATRICIANA • AMATRICE • pomidory pelati, Pecorino Romano DOP, czerwona cebula, peperoncino, pieprz prażony, guanciale	46ZŁ
LE LASAGNE ALLA BOLOGNESE • BOLONIA • mięso wołowe, salsiccia, ragù, mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP	66ZŁ
RAVIOLI CACIO E PEPE CON SALSA AL TARTUFO • ALLORA • ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, pieprz prażony, sos truflowy, czarna trufla	87ZŁ
GNOCCHI ALLA CREMA DI SCAMPI • POŁUDNIOWE WŁOCHY • domowe gnocchi, bisque, śmietana, bazylia, Pecorino Romano DOP, tatar z czerwonych krewetek	69ZŁ
FUSILLONE ALLA CREMA DI MELANZANE • ALLORA bakłażan, mascarpone, orzechy pini, orzechy laskowe, bazylia, oregano, Parmigiano Reggiano DOP	49ZŁ
DITALI ALLA VODKA • ALLORA • passata, szalotka, śmietana, masło, wódka, prażony pieprz, Parmigiano Reggiano DOP	54ZŁ
TORTELLINI IN BRODO • ALLORA • wywar wołowy, tortellini, oliwa lubczykowa, Parmigiano Reggiano DOP	65ZŁ
PAPPARDELLE AL CINGHIALE • ALLORA • ragù z dzika, passata, jałowiec, czerwone wino, masło, Parmigiano Reggiano DOP	73ZŁ

PER BAMBINI

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

ALLORA

SECONDI PIATTI

FILETTO ALLA ROSSINI • ALLORA • wołowina, maślana brioche, szpinak, sos truflowy, smardze, świeżo tarta trufla	159ZŁ
ENTRECOTTE • PÓŁNOCNE WŁOCHY • antrykot z wołowiny sezonowanej, świeży pieprz, oliwa, cytryna	119ZŁ
SOGLIOLA ALLA GRIGLIA • RZYM • grillowana sola, palone masło, szałwia, orzeszki pini	CENA DNIA
PARMIGIANA DI MELANZANE • ALLORA • bakłażan, passata, bazylika, mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP, krem z burraty	59ZŁ
COTOLETTA ALLA MILANESE • MEDIOLAN • kotlet z mlecznej cielęciny z kością, Parmigiano Reggiano DOP, skórka z cytryny	119ZŁ

CONTORNI

PATATE AL FORNO ziemniaki z pieca z rozmarynem i pieczonym czosnkiem	18ZŁ
BROCCOLETTI RIPASSATI dzikie brokuły liściaste z czosnkiem i oliwą peperoncino	22ZŁ
POLENTA FRITTA 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

SIROCCO:	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

MENU DEDICATO AL PISTACCHIO DI BRONTE

Pistacchio di Bronte- „zielone złoto Sycylii”, dzięki unikatowym warunkom klimatycznym i glebie wulkanicznej wyróżniają się dużą słodyczą i jasnozielonym kolorem.

Bruschetta con Mortadela 49 zł

mortadela, straciatella pistacjowa, krem pistacjowy, oliwa cytrynowa
mortadela, pistachio straciatella, pistachio cream, lemon olive oil

Tartare di tonno 69 zł

tatar z tuńczyka, straciatella pistacjowa, puder z pistacji, oliwa n’duja, wędzony kawior z troci
tuna tartar, pistachio straciatella, pistachio powder, n’duja olive oil, smoked sea trout caviar

Tagliata di tonno 109 zł

tuńczyk, puder z pistacji, puree parmezanowo- szafranowe, sos jus
tuna, pistachio powder, parmesan- saffron puree, jus sauce

Pistacchionara 65 zł

makaron, ouva pasta gialla, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP, pesto pistacjowe,
puder pistacjowy, guanciale
pasta, uova pasta gialla, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP, pistachio pesto,
pistachio powder, guanciale

Fondant al pistacchio 38 zł

fondant z białą czekoladą, pesto pistacjowe, coulis z owoców leśnych
white chocolate fondant, pistachio pesto, berries coulis

Tiramisu al pistacchio 35 zł

mus mascarpone, savoiardo, amaretto, jajko, mus pistacjowy, prażone pistacje
mascarpone, savoiardo, amaretto, pistachio mousse, roasteds pistachios

DOLCI

DESERY/ DESSERTS

TIRAMISU CLASSICO AL BAILEYS mus mascarpone, savoiardo, amaretto, jajko, kakao/ mascarpone, savoiardo, amaretto, egg, cacao	31ZŁ
CANNOLI PISTACCHIO mus pistacjowy z ricottą, 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
TIRAMISU AL PISTACCHIO mus mascarpone, savoiardo, amaretto, jajko, mus pistacjowy, prażone pistacje/ mascarpone, savoiardo, amaretto, pistachio mousse, roasteds pistachios	38ZŁ
FONDANT AL PISTACCHIO fondant z białą czekoladą, pesto pistacjowe, coulis z owoców leśnych/ white chocolate fondant, pistachio pesto, berries coulis	38ZŁ

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