

# 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 CON MORTADELLA E PISTACCHIO</b> • BOLONIA • mortadela, burrata, focaccia, pesto pistacjowe, pistacje	42ZŁ
<b>BRUSCHETTA CON POMODORO E FICHI</b> • ALLORA • burrata, focaccia, bazylija, pomidory, karmelizowana figa, zioła, oliwa	44ZŁ
<b>INSALATA DI TONNO FAGIOLI</b> • ALLORA • hummus z fasoli Jaś, świeży tuńczyk, fasola, bazylija tajska, kolendra, szalotka, czosnek, chili, oliwa	52ZŁ
<b>STRACCIATELLA CON POMODORO E FICHI</b> • ALLORA • stracciatella, pomidory, prażone migdały, figi, oliwa, sól maldon, zioła, focaccia	44ZŁ
<b>CARPACCIO DI RICCIOLA E ARANCIA ROSSA</b> • ALLORA • seriola, czerwona pomarańcza, sos cytrusowy, nduja, marynowany bakłażan, zioła, colatura di alici	79ZŁ
<b>CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO MAZZARA DEL VALLO</b> • SYCYLIA • czerwone krewetki, płynna burrata, pangrattato, cytryna, oliwa, sól maldon, oregano	99ZŁ
<b>ARANCINI CON NDUJA E CIPOLLA ROSSA</b> • KALABRIA • ryż carnarolli, mascarpone, nduja, Parmigiano Reggiano DOP, karmelizowana cebula, aioli, rozmaryn	35ZŁ
<b>CARPACCIO DI MANZO</b> • ALLORA • wołowina, aioli kaparowe, oliwa cytrynowa, pangrattato, Parmigiano Reggiano DOP	59ZŁ
<b>FRITTO DI CALAMARI</b> • ALLORA • kalmary, pikantne aioli, zest z cytrusów	59ZŁ
<b>FOCACCIA 36H/ SCARPETTA</b> • ALLORA •	15ZŁ
<b>OLIVE TAGGIASCHE</b> • ALLORA •	16ZŁ

## PRIMI PIATTI Zapytaj kelnera o dostępność makaronu bezglutenowego

<b>PAPPAREDELLE CON L'ANATRA</b> • ALLORA • konfitowana kaczka, demi glace, Parmigiano Reggiano DOP, masło, majeranek	79ZŁ
<b>TAGLIOLINI AGLI SCAMPI</b> • NEAPOL • langustynka, bisque, bazylija, natka pietruszki, pomidory, masło, Pecorino Romano DOP, cytron Sycylijski	99ZŁ
<b>TAGLIATELLE ALLE VONGOLE E POMODORINI</b> • LACJUM • vongole verace, pesto bazyliowe, oliwa, pomidory, czosnek, peperoncino, cytron Sycylijski	109ZŁ
<b>RISOTTO ALLA MILANESE</b> • MEDIOLAN • ryż carnarolli, szafran, szalotka, czosnek, śmietana, oliwa, białe wino, Parmigiano Reggiano DOP	59ZŁ
<b>DITALI ALLA VODKA</b> • ALLORA • szalotka, czosnek, peperoncino, pomidory, śmietana, pieprz, wódka, Parmigiano Reggiano DOP	52ZŁ
<b>CANNELLONI CON RICOTTA E SPINACI</b> • TOSKANIA • ricotta, szpinak, czosnek, Parmigiano Reggiano DOP, beszamel, pomidory, pesto bazyliowe	55ZŁ
<b>CARBONARA SPAGHETTI</b> • RZYM - WG. 80-LETNIEGO PRZEPISU BABCI RITY • uova pasta gialla, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP, prażony pieprz, guanciale	55ZŁ
<b>RAVIOLI CACIO E PEPE CON SALSALIA AL TARTUFO</b> • ALLORA • ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, pieprz prażony, sos truflowy, czarna trufla	89ZŁ
<b>TAGLIATELLE CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE</b> • BOLONIA • mięso wołowe, soffritto, salsiccia, pomidory pelati, Parmigiano Reggiano DOP	59ZŁ

## INSALATE

### INSALATA CEASAR CON POLLO • ALLORA •

sałata rzymska, sałata masłowa, domowy sos cezar, kurczak kukurydziany w panko, prażone kapary, anchois

55ZŁ

### INSALATA CAPRESE • ALLORA •

burrata, trzy rodzaje pomidorów, pesto bazyliowe, zioła, focaccia

59ZŁ

## SECONDI PIATTI

### PORCHETTA FATTA IN CASA • ALLORA •

długo pieczony boczek, mieszanka ziół i przypraw, puree parmezanowe, karmelizowana kiszona kapusta, rodzynki, orzeszki pini, demi glace

99ZŁ

### CERVO CON PURÈ E CIOCCOLATO GÓRNA ADVGA •

połędwica z jelenia, demi glace z czerwonym winem i gorzką czekoladą, puree ziemniaczane, brokuły bimi

119ZŁ

### FILETTO ALLA ROSSINI • ALLORA •

połędwica wołowa, maślana brioche, szpinak, sos truflowy, smardze, świeżo tarta trufla

159ZŁ

### SOGLIOLA ALLA GRIGLIA • RZYM •

grillowana sola, palone masło, szalwia, orzeszki pini

57ZŁ/100G

### PARMIGIANA DI MELANZANE • ALLORA •

bakłażan, pomidory pelati, bazylia, mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP, krem z burraty

59ZŁ

## CONTORNI

PURÈ DI PATATE puree ziemniaczane, masło, mleko, Parmigiano Reggiano DOP

18ZŁ

FAGIOLINI CON PARMIGIANO fasolka szparagowa, masło, bułka tarta, Parmigiano Reggiano DOP

27ZŁ

BROCCOLO BIMI grillowane brokuły gałązkowe z oliwą i cytryną

24ZŁ

CAVOLETTI DI BRUXELLES brukselki, czosnek, masło, wino, Parmigiano Reggiano DOP

29ZŁ

## BEVANDE

### KAWA

espresso	10zł
espresso doppio	14zł
espresso tonic	21zł
caffè lungo	15zł
americano	15zł
cappuccino	17zł
caffè latte	17zł
flat white	17zł
caffè shakerato	15zł
caffè freddo	15zł

### HERBATA

SIROCCO:	16zł
earl grey green jasmine white peach darjeeling camomile rooibos tangerine	

ZIMOWA HERBATA 24zł

MATCHA LATTE 22zł

### ACQUA

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

### LIMONATA

klasyczna cytrynowa	16zł
zimowa	19zł
cold brew iced tea	20zł

### SUCCO

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

### BIG TOM

sok pomidorowy 0,25l 16zł

### CRODINO

classic 0,1L 14zł

### SANBITTER

rosso 0,1L 14zł

### BIRRA

#### MANABREA

Birra Zero 0,0% 0,33L 24zł

#### THERESIANER

Birra Premium 0,33L 24zł

Birra IPA Non Filtrata 0,33L 24zł

#### ARTISAN

Classic London Tonic 0,2L 18zł

Pink Citrus Tonic 0,2L 18zł

Barrel Smoked Cola 0,2L 18zł

#### GALVANINA

chinotto 0,355L 22zł

#### ANALCOLICO 0%

Verde 44zł

Giallo 48zł

Rosa 46zł

Fiorito 42zł

Negroni 32zł

Aperitivo Spritz 36zł

Hugo 36zł

# DOLCI

## DESERY / DESSERTS

### PANETTONE AL CIOCCOLATO E PERE

krem patissiere, palone masło, panettone GALUP z czekoladą,  
gruszką, orzechami laskowymi i migdałami **42ZŁ**  
cream patissiere, browned butter, panettone GALUP with chocolate,  
pear, hazelnuts and almonds

### PANETTONE AL PISTACCHIO E CIOCCOLATO

krem patissiere, palone masło, panettone GALUP z czekoladą i  
pistacjami **44ZŁ**  
cream patissiere, browned butter, panettone GALUP with chocolate  
and pistachios

### TIRAMISU

mus mascarpone, savoiardo, amaretto, jajka, kakao **31ZŁ**  
mascarpone, savoiardo, amaretto, egg, cacao

### CANNOLI CON STRACCIATELLA E MIRTILLI **BERRIES**

ricotta, mascarpone, gorzka czekolada, puder borówkowy **31ZŁ**  
ricotta, mascarpone, dark chocolate, blueberry powder

# DOLCI

## LIQUORI

Limoncello della casa	18zł
Crema Di Pistacchio	18zł
Crema Di Melone	18zł
Mirto	18zł
Adriatico Amaretto	18zł
Sofia Amaretto	18zł
Limoncello 0%	18zł

## WINO DOLCI

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

## CAFFE

Espresso	10zł
Espresso doppio	14zł
Americano	15zł
Caffe latte	17zł
Flat white	17zł
Cappucino	17zł

## VERMOUTH 80ML

9diDante Inferno	50zł
9diDante Paradiso	50zł
9diDante Purgatorio	50zł
Manciano Rosso	50zł
Manciano Ambratto	50zł

## AMARO

Amaro Bomba Carta	40zł
Amaroal 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
Amaretto Sour	40zł

**ALLORA**