

MENU

ANTIPASTI

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

PRIMI PIATTI Zapytaj kelnera o dostępność makaronu bezglutenowego

PAPPAREDELLE CON L'ANATRA • ALLORA • konfitowana kaczka, demi glace, Parmigiano Reggiano DOP, masło, majeranek	79ZŁ
TAGLIOLINI AGLI SCAMPI • NEAPOL • langustynka, bisque, bazylia, natka pietruszki, pomidory, masło, Pecorino Romano DOP, cytron Sycylijski	99ZŁ
RISOTTO ALLA MILANESE • MEDIOLAN • ryż carnarolli, szafran, szalotka, czosnek, śmietana, oliwa, białe wino, Parmigiano Reggiano DOP	59ZŁ
DITALI ALLA VODKA • ALLORA • szalotka, czosnek, peperoncino, pomidory, śmietana, pieprz, wódka, Parmigiano Reggiano DOP	52ZŁ
CANNELLONI CON RICOTTA E SPINACI • TOSKANIA • ricotta, szpinak, czosnek, Parmigiano Reggiano DOP, beszamel, pomidory, pesto bazyliowe	55ZŁ
CARBONARA SPAGHETTI • RZYM - WG. 80-LETNIEGO PRZEPISU BABCI RITY • uova pasta gialla, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP, prażony pieprz, guanciale	55ZŁ
RAVIOLI CACIO E PEPE CON SALSZA AL TARTUFO • ALLORA • ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, pieprz prażony, sos truflowy, czarna trufla	89ZŁ
TAGLIATELLE CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE • 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 pieczona rolada wieprzowa, mieszanka ziół i przypraw, puree parmezanowe, karmelizowana kiszona kapusta, rodzynki, orzeszki pini, demi glace

99ZŁ

CERVO CON PURÈ E CIOCCOLATO GÓRNA ADYGA •

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	12zł
espresso doppio	16zł
espresso tonic	21zł
caffè lungo	15zł
americano	15zł
cappuccino	18zł
caffè latte	19zł
flat white	19zł
caffè shakerato	17zł
caffè freddo	17zł

HERBATA

SIROCCO:	17zł
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 zimowa	16zł
cold brew iced tea	19zł
	20zł

SUCCO

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

BIG TOM

sok pomidorowy 0,25l 18zł

CRODINO

classic 0,1L 15zł

SANBITTER

rosso 0,1L 15zł

BIRRA

MANABREA

Birra Zero 0,0% 0,33L 24zł

THERESIANER

Birra Premium 0,33L 24zł

IPA Non Filtrato 0,33L 28zł

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%

Signore 42zł

Giallo 48zł

Vivace 46zł

Castagno 44zł

Negroni 34zł

Aperitivo Spritz 36zł

Hugo 36zł

DOLCI

DESERY / DESSERTS

TIRAMISU

mus mascarpone, savoiardo, amaretto, jajka, kakao
mascarpone, savoiardo, amaretto, egg, cacao

31ZŁ

CANNOLI CON RICOTTA PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO

pralina pistacjowa, ricotta, biała czekolada
pistachio praline, ricotta, white chocolate

31ZŁ

PERE AL VINO ROSSO

gruszka, czerwone wino, przyprawy korzenne, kasza manna
pear, red wine, spices, semolina

29ZŁ

ALLORA

DOLCI

LIQUORI

Limoncello fatto in casa	20zł
Crema di Pistacchio	23zł
Crema di Melone	23zł
Mirto	25zł
Xante Pear	30zł
Sofia Amaretto	25zł
Adriatico Amaretto	35zł
Campari	22zł
Italicus	32zł

CAFFE

Espresso	12zł
Espresso doppio	16zł
Americano	15zł
Caffe latte	19zł
Flat white	19zł
Cappucino	18zł

VERMOUTH 80ML

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

AMARO

Amaro Bomba Carta	40zł
Amaro al Carciofo	30zł
Amaro Jefferson	35zł
Amaro Montenegro	23zł
Amaro Castagner	34zł
Amaro Amara	30zł
Amaro Amara Bark	34zł
Amaro Amara Agricolo	34zł
Amaro Zanin	29zł
Amaro di Angostura	23zł
Fernet Menta	20zł
Fernet Branca	20zł
Fernet Zanin	23zł
Cynar	20zł
Averna	20zł

COCKTAILS

Espresso Martini	39zł
Italian coffee	39zł
Amaretto Sour	40zł

ALLORA