

Allora

Una pizza e uno Spritz

Antipasti, tapas e focacce

ANTIPASTI

Carpaccio tradizionale \$270

Finas láminas de solomillo crudo(150g) con limón, rúcula, Parmigiano y alcaparras.

Carpaccio di salmone 200 g \$260

Láminas finas de salmón fresco marinadas con limón, aceite de oliva extra virgen, vinagreta, alcaparras y lascas de Grana Padano

Calamari fritti \$225

Calamares(250g) en tempura ligera con alioli de ajo rostizado.

Burrata (110gr) e prosciutto \$280

Burrata (110gr) suave con prosciutto crudo(100g), arúgula y tomates cherry marinados, terminada con balsámico.

Polpette al sugo \$195

Albóndigas(200g) caseras en salsa de tomate especiada.

Mozzarella in carrozza \$150

Crujientes emparedados de pan dorado rellenos de mozzarella (200gr) fundida, fritos hasta lograr un exterior crujiente y un interior cremoso, acompañados de salsa de tomate.

Patatine al Parmigiano \$115

Papas fritas con queso Parmigiano y hierbas italianas.

TAPAS

Bruschetta la dolce fico \$180

Pan artesanal tostado con queso de cabra cremoso, higo fresco y jamón serrano, terminado con un delicado contraste dulce-salado.

Bruschetta rústica \$145

Pan artesanal tostado con tomate cherry fresco, jamón serrano, arúgula y un toque de aceite de oliva extra virgen.

Bruschetta al pomodoro \$95

Pan rústico a la parrilla con tomate cherry marinado, ajo fresco y albahaca.

FOCACCE

Focaccia de ajo \$110

Extra Queso (100gr) +\$40.

Focaccia de cebolla morada y hierbas finas \$130

Extra Queso (100gr) +\$40.

Da condividere,
senza fretta.

Allora

Una pizza e uno Spritz

Ensaladas y sopas

ENSALADAS

Insalata frutti rossi

\$180

Mix de lechugas frescas con queso de cabra cremoso, jamón serrano y nuez caramelizada, terminada con una reducción de frutos rojos.

Insalata di burrata (110gr), pera e noci

\$190

Burrata (110gr) cremosa con pera caramelizada, nueces tostadas y reducción de balsámico. Un balance entre lo dulce, lácteo y crocante.

Insalata caprese

\$150

Clásica combinación italiana de tomate maduro, mozzarella fresca (150g) y albahaca, con aceite de oliva extra virgen.

Insalata Cesare

\$160

Lechuga romana fresca con crutones dorados, queso parmesano y aderezo César tradicional.
Extra pollo +45

Insalata di rucola, Parmigiano e balsamico

\$105

Arúgula fresca con lascas de Parmigiano, tomate cherry y reducción de balsámico de Módena.

SOPAS

Crema di funghi porcini 250 ml

\$180

Crema aterciopelada de hongos porcini y champiñones salteados, terminada con un toque de trufa negra.

Minestrone alla genovese 300 ml

\$110

Tradicional sopa italiana de verduras con pasta corta. Servida con pesto genovés y Parmigiano.

Allora

Una pizza e uno Spritz

Pizzas napolitanas

CLASSICHE

Quattro carni \$280

Salsa de tomate, mozzarella, jamón (30gr), pepperoni (30gr), salchicha italiana (60gr) y jamón serrano (50gr).

Diavola \$240

La favorita de los amantes del picante. Salsa de tomate italiana, mozzarella, pepperoni (30gr) y miel picante.

Quattro formaggi \$240

Mozzarella, gorgonzola (40gr), fontina y parmesano.

Capricciosa \$260

Salsa de tomate, mozzarella, jamón (30gr), champiñones, alcachofas y aceitunas.

Gorgonzola e pera \$260

Pizza blanca con mozzarella, gorgonzola (40gr), pera caramelizada y nueces.

Salsiccia e funghi \$230

Mozzarella, salsa de tomate, salchicha italiana (60gr) y champiñones.

Pepperoni \$210

Salsa de tomate, mozzarella y pepperoni (30gr).

Vegetariana \$210

Mozzarella, salsa de tomate y verduras asadas de temporada.

Margherita \$180

Salsa de tomate, mozzarella y albahaca.

Todas nuestras pizzas contienen 100g de queso

Extra burrata (110gr) \$130 · **Extra jamón serrano (50gr) \$90**

En caso de combinar dos sabores, se aplicará el precio correspondiente a la mitad de mayor valor.

Allora

Una pizza e uno Spritz

Pizzas y calzoni

PIZZAS NAPOLITANAS

Pizza mortadella e burrata (110gr) **\$340**

Pizza blanca con mozzarella, mortadella (60gr), burrata (110gr) cremosa, pesto y pistache tostado.

Burrata (110gr) **e prosciutto** **\$360**

Salsa de tomate, mozzarella, burrata (110gr), prosciutto (50gr) y arúgula fresca.

Fico e caprino **\$260**

Pizza con salsa de tomate, mozzarella, higo, queso de cabra (40gr), arúgula fresca y reducción de vino tinto.

Extra jamón serrano (50gr) +\$90

Pizza ai gamberi **\$270**

Pizza con salsa de tomate, mozzarella, camarón (80gr) al ajo, vino blanco, pimienta triturada y perejil

La Norcina **\$260**

Pizza con base de salsa de tomate, mozzarella, gorgonzola (40gr) cremoso y tocino crujiente.

Extra camarón(80gr) +80

Al tartufo **\$300**

Pizza blanca con mozzarella, setas mixtas y aceite de trufa.

CALZONI

Calzone tre carni **\$240**

Mozzarella, jamón, pepperoni y salchicha italiana, con salsa de tomate.

Calzone prosciutto e funghi **\$230**

Mozzarella, jamón y champiñones, con salsa de tomate.

Todas nuestras pizzas contienen 100g de queso

Extra burrata (110gr) **\$130** · **Extra jamón serrano** (50gr) **\$90**

En caso de combinar dos sabores, se aplicará el precio correspondiente a la mitad de mayor valor.

Allora

Una pizza e uno Spritz

Pasta

AL FORNO E RAVIOLI

Lasagna alla bolognese 170gr **\$190**

Capas de pasta intercaladas con ragú de carne, bechamel y queso gratinado. Reconfortante y clásica.

Ravioli ai quattro formaggi 170gr **\$180**

Ravioli rellenos de mezcla cremosa de cuatro quesos italianos, servidos en salsa de mantequilla y crema.

Ravioli di salmone affumicato **\$205**

170gr

Ravioles rellenos de salmón ahumado, queso crema de hinojo con una salsa blanca de la casa

Ravioli ricotta e spinaci 170gr **\$170**

Rellenos de ricotta y espinacas, salteados en mantequilla con salvia y parmesano rallado.

Caneloni ripieni 170gr **\$160**

Canelones rellenos de ricotta, espinaca y parmesano, horneados con nuestra salsa pomodoro artesanal y gratinados con mozzarella

I CLASSICI

Spaghetti alla carbonara 170gr **\$180**

Pasta romana clásica con guanciale, yema de huevo y pecorino. Cremosa y auténtica, sin crema añadida.

Fettuccine al ragù bolognese 170gr **\$180**

Pasta con la emblemática salsa boloñesa de carne y vino tinto, terminada con Parmigiano.

Spaghetti al pesto genovés 170gr **\$160**

Pasta con salsa de albahaca, piñones y parmesano.

Spaghetti all'amatriciana 170gr **\$180**

Salsa de tomate San Marzano con guanciale crujiente, pecorino y un toque de peperoncino.

Spaghetti aglio e oglio 170gr **\$160**

Pasta salteada con ajo dorado, aceite de oliva extra virgen y un toque de peperoncino, terminada con perejil fresco.

Penne all'arrabbiata 170gr **\$160**

Pasta con salsa de tomate, ajo, aceite de oliva y peperoncino picante.

+\$40 te llevamos tu pasta en bowl de masa de pizza

Allora

Una pizza e uno Spritz

Pasta

CREMOSE E DI MARE

Spaghetti Alfredo 170gr **\$190**

Spaghetti en nuestra clásica salsa Alfredo de mantequilla, crema y parmesano; opción de agregar pollo o camarón

+ Pollo (80gr) \$45

+ Camarón (80gr) \$65

Fettuccine ai funghi porcini e tartufo 170gr **\$240**

Pasta en salsa cremosa de hongos porcini y trufa negra.

Penne alla vodka 170gr **\$210**

Pasta al dente en cremosa salsa de tomate con un toque de vodka, suave, equilibrada y terminada con parmesano

Spaghetti gambereti 170gr **\$190**

Spaghetti en una salsa de nuestra marinara italiana con crema y camarones (80gr)

Spaghetti alle vongole 170gr **\$210**

Espaguetis con almejas frescas, ajo, vino blanco y peperoncino. Un sabor auténticamente napolitano.

GNOCCHI E ALTRE PASTE

Gnocchi alla sorrentina 170gr **\$190**

Gnocchi de papa gratinados con salsa de tomate, mozzarella y albahaca fresca.

Gnocchi ai quattro formaggi 170gr **\$210**

Gnocchi en salsa 4 quesos

Gnocchi al pesto 170gr **\$190**

Gnocchi di patate artigianali con il nostro pesto genovese

Fettuccine ai quattro formaggi **\$180**

170gr

Fettuccine en salsa 4 quesos

Spaghetti cacio e pepe 170gr **\$170**

Pasta romana con pecorino y pimienta negra recién molida. Simple y delicioso.

Spaghetti al pomodoro 170gr **\$160**

Spaghetti en nuestro pomodoro artesanal con tomate italiano

+\$40 te llevamos tu pasta en bowl de masa de pizza

Allora

Una pizza e uno Spritz

Carne e salmone

TAGLI DI CARNE

Arrachera 250 g **\$320**

Jugosa arrachera a la parrilla sazonada al estilo de la casa

Filete de res en salsa de champiñones 200 g **\$350**

Filete de res a la plancha acompañado de una cremosa salsa de champiñones salteados

Filete de res al gorgonzola 200 g **\$360**

Filete de res a la plancha cubierto con cremosa salsa de queso gorgonzola de sabor intenso.

Filete de res al vino tinto 200 g **\$340**

Filete de res sellado y terminado con reducción de vino tinto, que aporta un sabor profundo y elegante

Filete de res a la mostaza 200 g **\$340**

Filete de res sellado a la perfección, bañado en cremosa salsa de mostaza

Milanesa di pollo alla parmigiana 250 g **\$210**

Milanesa de pollo empanizada, servida con salsa pomodoro artesanal, albahaca fresca y gratinada con mozzarella y parmesano

SALMONE

Salmón mostaza miel 200 g **\$280**

Filete de salmón sellado a la plancha con glaseado de mostaza y miel, logrando un equilibrio perfecto entre dulce y salado.

Salmón a las hierbas finas y eneldo 200 g **\$280**

Filete de salmón sellado a la plancha con hierbas finas y eneldo, resaltando su sabor fresco y delicado.

Salmón al pesto 200 g **\$280**

Filete de salmón a la plancha cubierto con pesto de albahaca y aceite de oliva extra virgen.

Salmón sellado al vino blanco 200 g **\$280**

Filete de salmón sellado a la plancha y terminado con una ligera reducción de vino blanco.

Cada proteína incluye una guarnición a elegir: puré de papa, papas a la francesa, espinacas con crema o ensalada fresca. Guarnición extra +65

Allora

Una pizza e uno Spritz

Postres y café

POSTRES

Tiramisù clásico \$120

Bizcochos al café con crema de mascarpone y cacao.

Cannoli siciliani \$110

Tubos crujientes rellenos de ricotta dulce.

Volcano di cioccolato \$140

Volcán de chocolate acompañado de gelato alla vaniglia.

Salame di cioccolato \$85

Rollo frío de chocolate con galletas y frutos secos.

Brownie con gelato \$110

Brownie tradicional con gelato alla vaniglia.

Gelato artigianale \$95

Helado artesanal italiano en sabores clásicos.

BAR-CAFFETTERIA

Cappuccino 190 ml \$70

Clásico italiano. Partes iguales de espresso, leche al vapor y una gruesa capa de espuma de leche.

Affogato di gelato 100 ml \$125

Helado artesanal ahogado en espresso italiano.

Espresso \$50

El corazón de la cultura del café. Concentrado de café intenso y aromático, servido en una pequeña taza.

Latte 190 ml \$70

Una bebida cremosa y reconfortante. Espresso con abundante leche al vapor y una fina capa de espuma en la parte superior.

Americano 190 ml \$55

Un shot de espresso con agua caliente.

La dolce vita.

Un dolce. Un caffè. Ancora un momento.