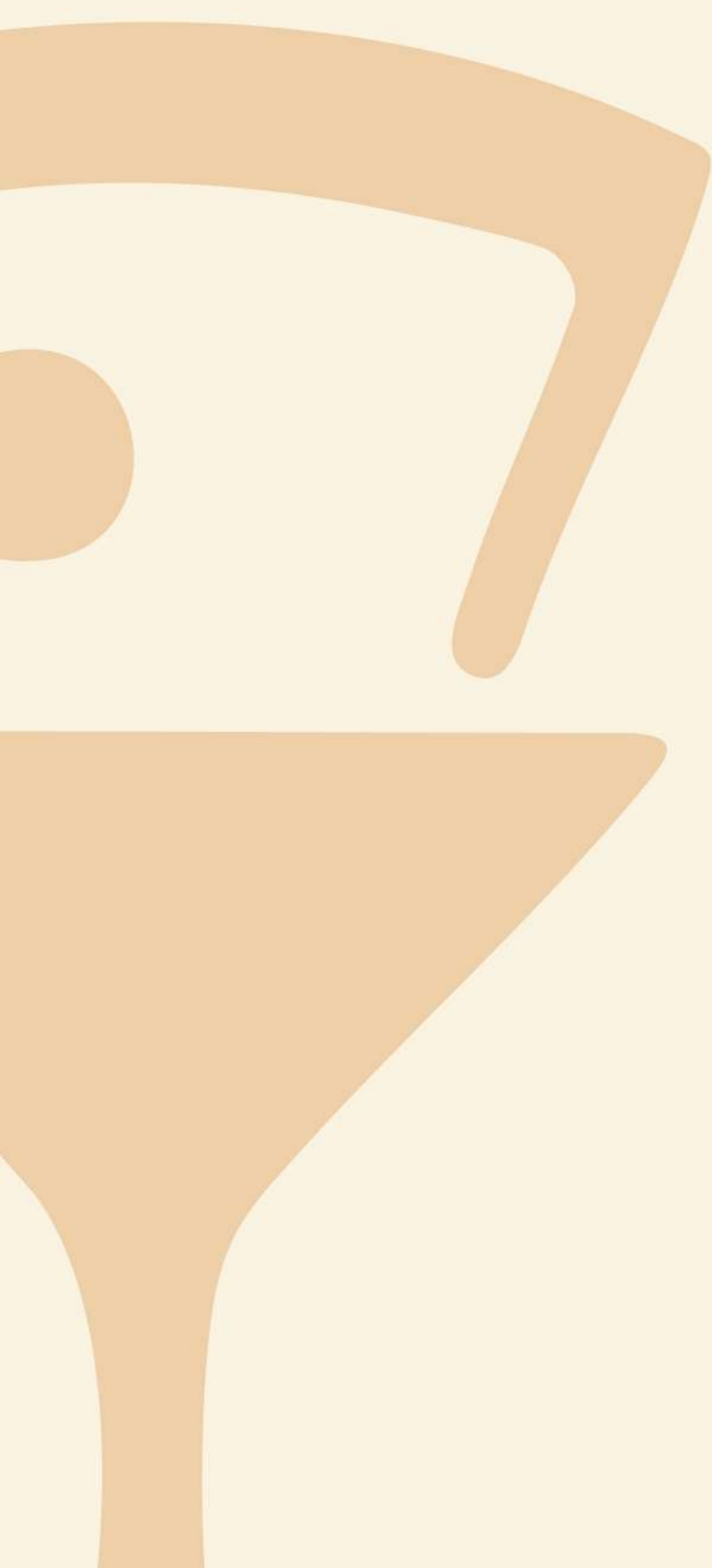


MENÙ



Allora

Una pizza e uno Spritz

ANTIPASTI

CARPACCIO TRADIZIONALE

\$270

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

BURRATA E PROSCIUTTO

\$280

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

POLPETTE AL SUGO

\$195

Albóndigas(200g) caseras en salsa de tomate especiada, servidas con crostini crujientes.

CALAMARI FRITTI

\$225

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

PATATINE AL PARMIGIANO

\$115

Papas fritas con queso Parmigiano y hierbas italianas.

MOZZARELLA IN CARROZZA

\$150

Crujientes emparedados de pan dorado rellenos de mozzarella fundida, fritos hasta lograr un exterior crujiente y un interior cremoso, acompañados de salsa de jitomate.

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 jitomate cherry fresco, jamón serrano y un toque de aceite de oliva extra virgen.

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO Y MOZZARELLA

\$210

Suaves croquetas doradas rellenas de bechamel cremosa con trozos de jamón serrano y mozzarella fundida.

BRUSCHETTA AL POMODORO

\$95

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



SOPAS

MINISTRONE ALLA GENOVESE ^{300ml}

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

\$110

CREMA DI FUNGHI PORCINI ^{250ml}

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

\$180

ENSALADAS

INSALATA DI BURRATA, PERA E NOCI

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

\$180

INSALATA GRECA

Queso de cabra(80g) artesanal, jitomate cherry, pepino, aceitunas y pimientos asados con aceite de oliva en un lecho de hojas verdes.

\$150

INSALATA CAPRESE

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

\$150

INSALATA DI RUCOLA, PARMIGIANO E BALSAMICO

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

\$105

INSALATA FRUTTI ROSSI

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

\$180

INSALATA CESARE

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

\$160



PASTA

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 170g **\$180**

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

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA 170g **\$180**

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

TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE 170g **\$180**

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

SPAGHETTI AL PESTO GENOVÈS 170g **\$160**

Pasta con salsa de albahaca, piñones y parmesano.

LASAGNA ALLA BOLOGNESE 170g **\$190**

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

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 170g **\$210**

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

PENNE ALLA VODKA 170g **\$210**

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

GNOCCHIS AI QUATTRO FORMAGGI 170g **\$210**

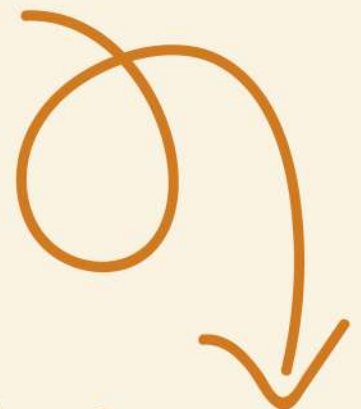
Gnocchis en salsa 4 quesos

GNOCCHIS AL PESTO 170g **\$190**

Gnocchi di patate artigianali con il nostro pesto genovese

FETTUCCINE AI QUATTRO FORMAGGI 170g **\$180**

Fettuccine en salsa 4 quesos



PENNE ALLA PUTTANESCA 170g	\$160
Salsa vibrante de jitomate con aceitunas, alcaparras, anchoas y un toque de chile.	
SPAGHETTI CACIO E PEPE 170g	\$170
Pasta romana con pecorino y pimienta negra recién molida. Simple y delicioso.	
FETTUCCHINE AI FUNGHI PORCINI E TARTUFO	\$240
Pasta fresca en salsa cremosa de hongos porcini y trufa negra.	
PENNE ALL'ARRABBIATA 170g	\$160
Pasta fresca con salsa de jitomate, ajo, aceite de oliva y peperoncino picante.	
GNOCCHI ALLA SORRENTINA 170g	\$190
Gnocchi de papa en cazuela de barro, gratinados con salsa de tomate, mozzarella y albahaca fresca.	
RAVIOLI AI QUATTRO FORMAGGI 170g	\$180
Ravioli rellenos de mezcla cremosa de cuatro quesos italianos, servidos en salsa de mantequilla y crema.	
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI 170g	\$170
Rellenos de ricotta y espinacas, salteados en mantequilla con salvia y parmesano rallado.	
SPAGHETTI AGLIO E OGLIO 170g	\$160
Pasta salteada con ajo dorado, aceite de oliva extra virgen y un toque de peperoncino, terminada con perejil fresco.	
SPAGHETTI ALFREDO 170g	\$190
Spaghetti en nuestra clásica salsa Alfredo de mantequilla, crema y parmesano; opción de agregar pollo o camarón	
+ Pollo \$45	
+ Camarón \$65	
CANELONI RIPIENI	\$160
Canelones rellenos de ricotta, espinaca y parmesano, horneados con nuestra salsa pomodoro artesanal y gratinados con mozzarella	
SPAGHETTI AL POMODORO	\$160
Spaghetti en nuestro pomodoro artesanal con jitomate italiano	
RAVIOLI AL RAGÙ BOLOGNESE	\$180
Ravioles rellenos de nuestro ragù en salsa pomodoro	
SPAGHETTI GAMBERETI	\$190
Spaghetti en una salsa de nuestra marinara italiana con crema y camarones	
RAVIOLI DI SALMONE AFFUMICATO	\$205
Ravioles rellenos de salmón ahumado, queso crema de hinojo con una salsa blanca de la casa	



PIZZAS

(NAPOLITANAS)

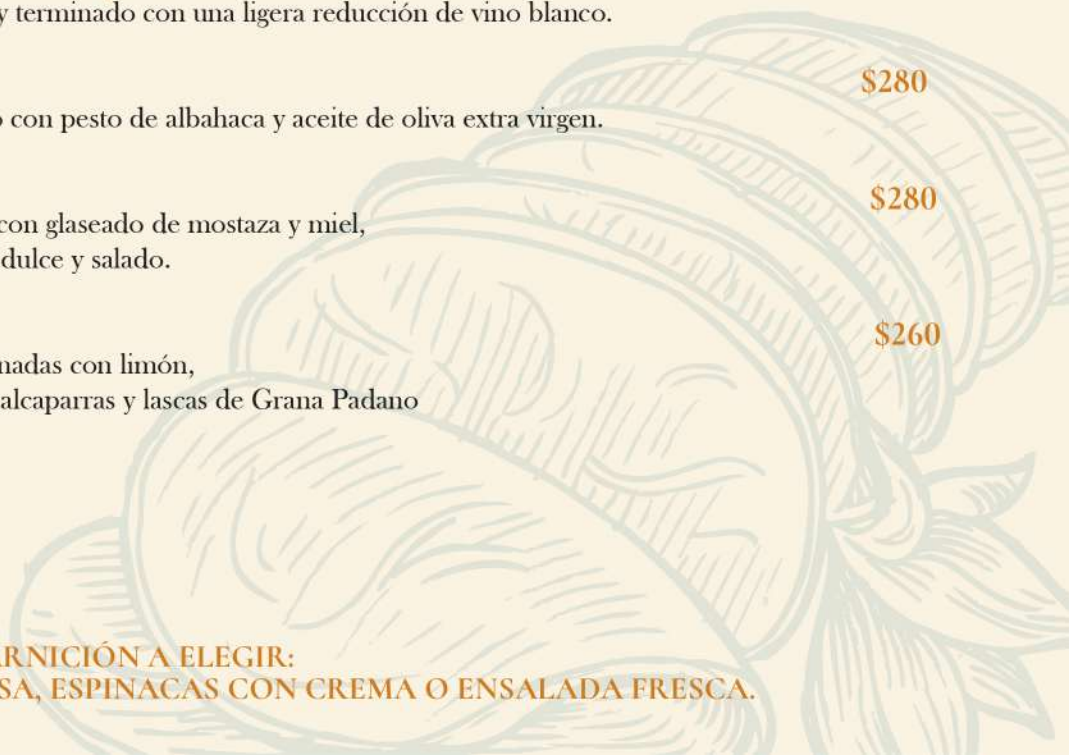
FOCCACIA DE AJO Extra Queso +\$40.	\$110
FOCCACIA DE CEBOLLA MORADA Y HIERBAS FINAS Extra Queso +\$40.	\$130
MARGHERITA Tomate, mozzarella(100g) y albahaca.	\$180
QUATTRO FORMAGGI Mozzarella(100g) , gorgonzola, fontina y parmesano.	\$240
DIAVOLA La favorita de los amantes del picante. Salsa de tomate italiana, mozzarella, pepperoni y miel picante.	\$240
QUATTRO CARNI Jamón, pepperoni, salchicha italiana y serrano.	\$280
CAPRICCIOSA Tomate, mozzarella(100g), jamón, champiñones, alcachofas y aceitunas.	\$260
VEGETARIANA Mozzarella(100g), tomate y verduras asadas de temporada.	\$210
BURRATA E PROSCIUTTO Mozzarella(100g), burrata, prosciutto y rúcula fresca.	\$360
GORGONZOLA E PERA Pizza blanca con gorgonzola, pera caramelizada y nueces.	\$260
SALSICCIA E FUNGHI Mozzarella(100g), tomate, salchicha italiana y champiñones.	\$230
AL TARTUFO Pizza blanca con setas mixtas y aceite de trufa.	\$300
PEPPERONI Pepperoni(60g).	\$210
LA NORCINA Pizza con base de salsa de jitomate, gorgonzola cremoso y tocino crujiente, horneada al estilo italiano para un sabor intenso y equilibrado. Extra camarón(80gr) +80	\$260
FICO E CAPRINO Pizza con higo, queso de cabra, arúgula fresca y reducción de vino tinto. Extra jamón serrano(50gr) +\$90	\$260
PIZZA AI GAMBERI Pizza con camarón al ajo, vino blanco, pimiento triturado y perejil	\$270

TAGLI DI CARNE

FILETE DE RES A LA MOSTAZA 200g	\$340
Filete de res sellado a la perfección, bañado en cremosa salsa de mostaza	
FILETE DE RES AL VINO TINTO 200g	\$340
Filete de res sellado y terminado con reducción de vino tinto, que aporta un sabor profundo y elegante	
FILETE DE RES AL GORGONZOLA 200g	\$360
Filete de res a la plancha cubierto con cremosa salsa de queso gorgonzola de sabor intenso.	
FILETE DE RES EN SALSA DE CHAMPIÑONES 200g	\$350
Filete de res a la plancha acompañado de una cremosa salsa de champiñones salteados	
ARRACHERA 250g	\$320
Jugosa arrachera a la parrilla sazonada al estilo de la casa	
RIB EYE 250g	\$360
Jugoso rib eye sellado a la plancha para resaltar todo su sabor	
MILANESA DI POLLO ALLA PARMIGIANA 200g	\$210
Milanesa de pollo empanizada, servida con salsa pomodoro artesanal, albahaca fresca y gratinada con mozzarella y parmesano	

SALMONE

SALMÓN A LAS HIERBAS FINAS Y ENELDO 200g	\$280
Filete de salmón sellado a la plancha con hierbas finas y eneldo, resaltando su sabor fresco y delicado.	
SALMÓN SELLADO AL VINO BLANCO 200g	\$280
Filete de salmón sellado a la plancha y terminado con una ligera reducción de vino blanco.	
SALMÓN AL PESTO 200g	\$280
Filete de salmón a la plancha cubierto con pesto de albahaca y aceite de oliva extra virgen.	
SALMÓN MOSTAZA MIEL 200g	\$280
Filete de salmón sellado a la plancha con glaseado de mostaza y miel, logrando un equilibrio perfecto entre dulce y salado.	
CARPACCIO DI SALMONE 200g	\$260
Láminas finas de salmón fresco marinadas con limón, aceite de oliva extra virgen, vinagreta, alcaparras y lascas de Grana Padano	



CADA PROTEÍNA INCLUYE UNA GUARNICIÓN A ELEGIR:
PURÉ DE PAPA, PAPAS A LA FRANCESA, ESPINACAS CON CREMA O ENSALADA FRESCA.
GUARNICIÓN EXTRA +65

POSTRES

TIRAMISÙ CLÁSICO

Bizcochos al café con crema de mascarpone y cacao.

\$120

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

Versión con crema de pistache y café.

\$130

CANNOLI SICILIANI

Tubos crujientes rellenos de ricotta dulce.

\$110

SALAME DI CIOCCOLATO

Rollo frío de chocolate con galletas y frutos secos.

\$85

GELATO ARTIGIANALE

Helado artesanal italiano en sabores clásicos.

\$85

BAR-CAFFETTERIA

ESPRESSO

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

\$65

AMERICANO 190ML

Un shot de espresso con agua caliente.

\$65

CAPPUCCINO 190ML

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

\$75

LATTE 190ML

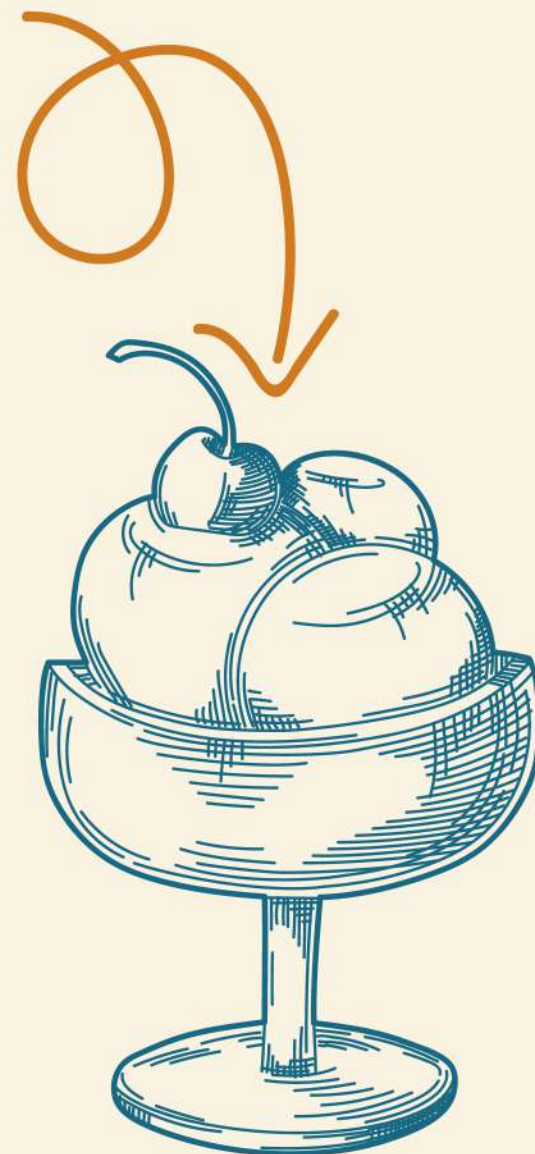
Una bebida cremosa y reconfortante. Espresso con abundante leche al vapor y una fina capa de espuma en la parte superior.

\$75

AFFOGATO DI GELATO 100ML

Helado artesanal ahogado en espresso italiano.

\$125



Allora

Una pizza e uno Spritz



AVENIDA MORELOS #212
SAN PEDRO CHOLULA

