

MENÙ



Allora

Una pizza e uno Spritz

ANTIPASTI

BRUSCHETTA AL POMODORO

\$95

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

CARPACCIO TRADIZIONALE

\$270

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

BURRATA E PROSCIUTTO

\$290

Burrata suave con prosciutto crudo(150g), 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

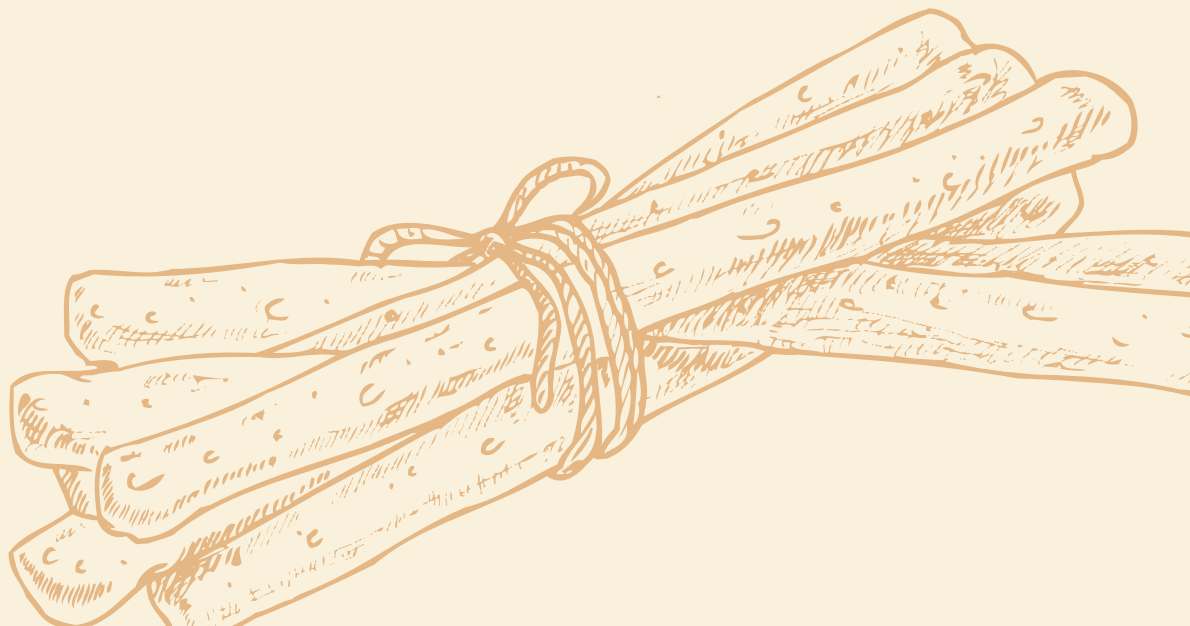
\$225

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

PATATINE AL PARMIGIANO

\$145

Papas fritas con queso Parmigiano y hierbas italianas.



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.

\$150

INSALATA GRECA

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

\$115

INSALATA CAPRESE

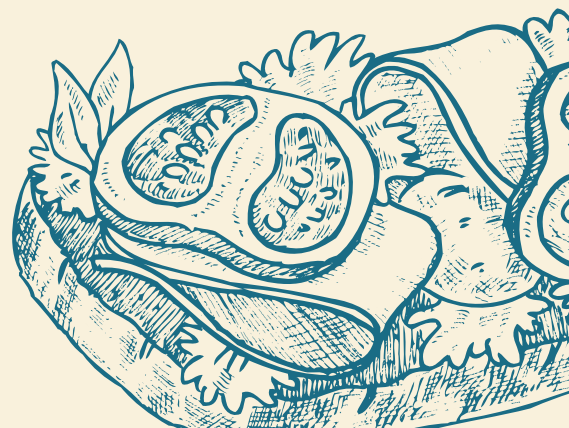
Clásica combinación italiana de tomate maduro, mozzarella fresca (150g) y albahaca, con aceite de oliva extra virgen.

\$180

INSALATA DI RUCOLA, PARMIGIANO E BALSAMICO

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

\$105



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

SPAGHETTI AL PESTO GENOVÉS ^{170g} \$160

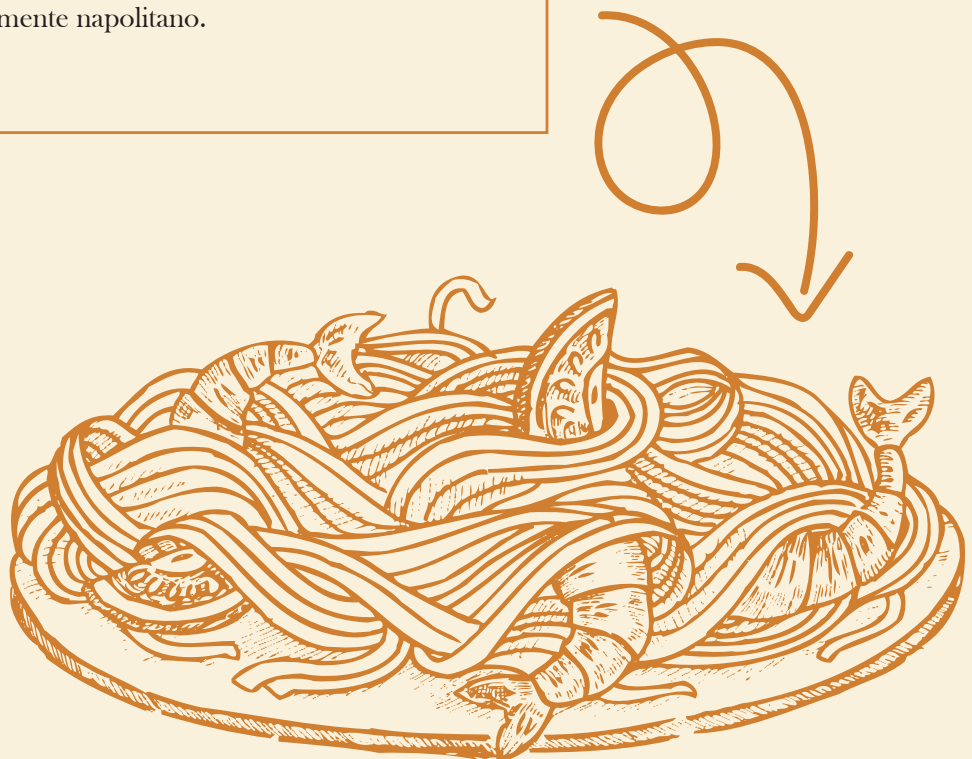
Pasta con salsa de albahaca, piñones y parmesano.

LASAGNA ALLA BOLOGNESE ^{170g} \$180

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 PUTTANESCA_{170g}

Salsa vibrante de jitomate con aceitunas, alcaparras, anchoas y un toque de chile.

\$160

SPAGHETTI CACIO E PEPE_{170g}

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

\$170

FETTUCINE AI FUNGHI PORCINI E TARTUFO_{170g}

Pasta fresca en salsa cremosa de hongos porcini y trufa negra.

\$240

PENNE ALL'ARRABBIATA_{170g}

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

\$160

GNOCCHI ALLA SORRENTINA_{170g}

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

\$190

RAVIOLI AI QUATTRO FORMAGGI_{170g}

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

\$195

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI_{170g}

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

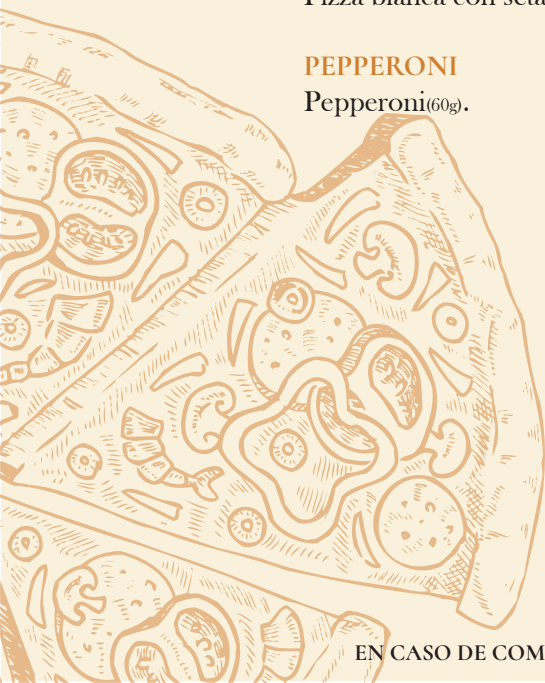
\$170



PIZZAS

(NAPOLITANAS)

MARGHERITA Tomate, mozzarella(100g) y albahaca.	\$160
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. (Pizza DIAVOLA de sabor audaz)	\$220
QUATTRO CARNI Jamón, pepperoni, salchicha italiana y serrano.	\$270
CAPRICCIOSA Tomate, mozzarella(100g), jamón, champiñones, alcachofas y aceitunas.	\$240
VEGETARIANA Mozzarella(100g), tomate y verduras asadas de temporada.	\$180
BURRATA E PROSCIUTTO Mozzarella(100g), burrata, prosciutto y rúcula fresca.	\$320
GORGONZOLA E PERA Pizza blanca con gorgonzola, pera caramelizada y nueces.	\$210
SALSICCIA E FUNGHI Mozzarella(100g), tomate, salchicha italiana y champiñones.	\$210
AL TARTUFO Pizza blanca con setas mixtas y aceite de trufa.	\$300
PEPPERONI Pepperoni(60g).	\$190



EN CASO DE COMBINAR DOS SABORES, SE APLICARÁ EL PRECIO CORRESPONDIENTE A LA MITAD DE MAYOR VALOR.

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 360ML Un shot de espresso con agua caliente.	\$65
CAPPUCCINO 360ML Clásico italiano. Partes iguales de espresso, leche al vapor y una gruesa capa de espuma de leche.	\$75
LATTE 360ML 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

