

# MENÙ



**Allora**

*Una pizza e uno Spritz*

---

# SOPAS

## MINISTRONE ALLA GENOVESE <sup>300ml</sup>

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

\$110

## CREMA DI FUNGHI PORCINI <sup>250ml</sup>

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

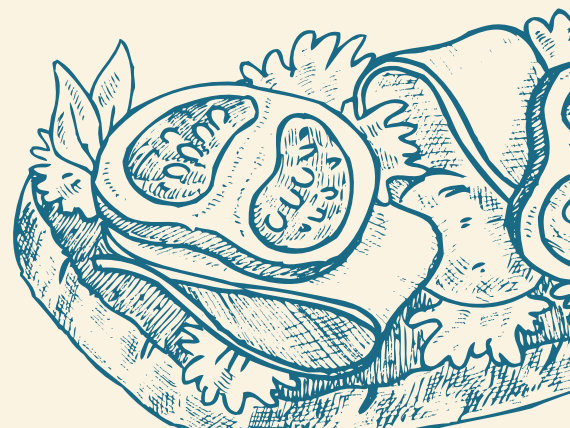
Mix de lechugas frescas con queso de cabra cremoso, jamón serrano y nuez caramelizada, terminada con una reducción de frutos rojos.

\$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 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 **\$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)

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

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

---

# POSTRES

<b>TIRAMISÙ CLÁSICO</b> Bizcochos al café con crema de mascarpone y cacao.	\$120
<b>TIRAMISÙ AL PISTACCHIO</b> Versión con crema de pistache y café.	\$130
<b>CANNOLI SICILIANI</b> Tubos crujientes rellenos de ricotta dulce.	\$110
<b>SALAME DI CIOCCOLATO</b> Rollo frío de chocolate con galletas y frutos secos.	\$85
<b>GELATO ARTIGIANALE</b> Helado artesanal italiano en sabores clásicos.	\$85

---

# BAR-CAFFETTERIA

<b>ESPRESSO</b> El corazón de la cultura del café. Concentrado de café intenso y aromático, servido en una pequeña taza.	\$65
<b>AMERICANO</b> 190ML Un shot de espresso con agua caliente.	\$65
<b>CAPPUCCINO</b> 190ML Clásico italiano. Partes iguales de espresso, leche al vapor y una gruesa capa de espuma de leche.	\$75
<b>LATTE</b> 190ML Una bebida cremosa y reconfortante. Espresso con abundante leche al vapor y una fina capa de espuma en la parte superior.	\$75
<b>AFFOGATO DI GELATO</b> 100ML Helado artesanal ahogado en espresso italiano.	\$125



# 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

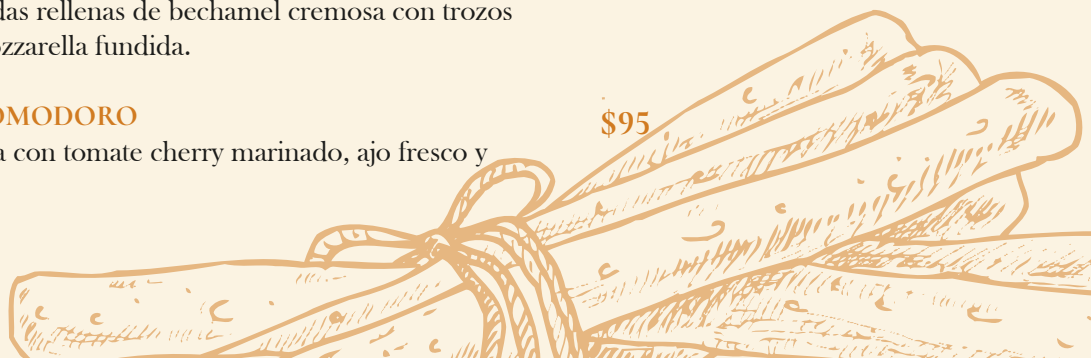
\$210

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.



# Allora

*Una pizza e uno Spritz*



AVENIDA MORELOS #212  
SAN PEDRO CHOLULA

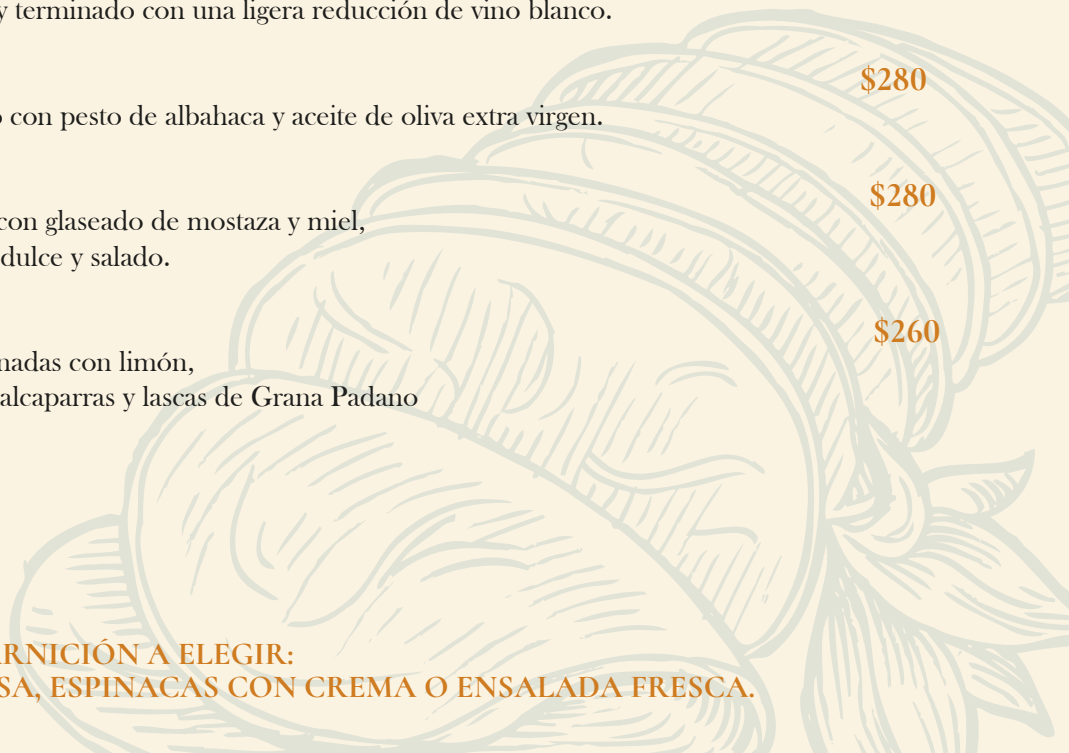


# TAGLI DI CARNE

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

# SALMONE

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