



307 East 77th Street, NYC, 10075 ~ 212-535-2866 ~ www.alloronyc.com

Lunch

Antipasti ~ Appetizers

La parmigiana di melanzane tradizionale e rivisitata
The Eggplant Parmesan, traditional and revisited

~~~

Tortino di polpo, patate, battuto di olive nere e fiore di zuccina fritto  
Octopus, potato, and black olive layered tort, zucchini flower

~~~

Prosciutto di Parma, grissini, robiola e spuma di melone
Prosciutto di Parma, homemade bread sticks, robiola, cantaloupe foam

~~~

Insalata di spinaci novelli con anguria, caprino e mandorle tostate  
Baby spinach, watermelon, goat cheese, toasted almonds

### Paste~ Pastas

Ravioli di carciofi con pomodorini, basilico e fonduta di parmigiano  
Artichoke ravioli, cherry tomatoes, parmesan fondue, pesto

~~~

Risotto con anguria, funghi porcini e zafferano
Risotto with watermelon, porcine mushrooms & saffron

~~~

Tonnarelli con sarde, pomodori canditi, e crudo di gamberi  
Tonnarelli pasta, sardines, candied tomatoes & shrimp carpaccio

~~~

Garganelli con ragù di coniglio, mozzarella di bufala e tartufo nero
Garganelli pasta, rabbit ragù with buffalo mozzarella & black truffles

Dolci ~ Dessert

Granita d'anguria con mousse al cioccolato bianco
Watermelon Italian ice with white chocolate mousse

~~~

Zuppa di fragole, mousse di nutella e gelato al basilico  
Strawberries, nutella mousse, basil ice cream

~~~

Gin Tonic al Piatto
Plated Gin Tonic



307 East 77th Street, NYC, 10075 ~ 212-535-2866 ~ www.alloronyc.com

Dinner

Antipasti ~ Appetizers

La parmigiana di melanzane tradizionale e rivisitata
The Eggplant Parmesan, traditional and revisited

~~~

Tortino di polpo, patate, battuto di olive nere e fiore di zuccina fritto  
Octopus, potato, and black olive layered tort, zucchini flower

~~~

Prosciutto di Parma, grissini, robiola e spuma di melone
Prosciutto di Parma, homemade bread sticks, robiola, cantaloupe foam

~~~

Insalata di spinaci novelli con anguria, caprino e mandorle tostate  
Baby spinach, watermelon, goat cheese, toasted almonds

### Paste & Secondi ~ Pastas & Entrées

Ravioli di carciofi con pomodorini, basilico e fonduta di parmigiano  
Artichoke ravioli, cherry tomatoes, parmesan fondue, pesto

~~~

Risotto con anguria, funghi porcini e zafferano
Risotto with watermelon, porcine mushrooms & saffron

~~~

Tonnarelli con sarde, pomodori canditi, e crudo di gamberi  
Tonnarelli pasta, sardines, candied tomatoes & shrimp carpaccio

~~~

Garganelli con ragù di coniglio, mozzarella di bufala e tartufo nero
Garganelli pasta, rabbit ragù with buffalo mozzarella & black truffles

~~~

Filetto di rombo in crosta di pane al nero di seppia, tartare di seppia e gelatina di peperoni  
Filet of turbot in bread & squid ink crust, squid tartar, bell pepper gelatin cubes

~~~

Stinco di vitello alla Milanese con patate all'alloro
Ossobuco Milanese, laurel leaf potatoes

Dolci ~ Dessert

Granita d'anguria con mousse al cioccolato bianco
Watermelon Italian ice with white chocolate mousse

~~~

Zuppa di fragole, mousse di nutella e gelato al basilico  
Strawberries, nutella mousse, basil ice cream

~~~

Gin Tonic al Piatto
Plated Gin Tonic